F
<36603797540015
<36603797540015
Bayer. Staatsbibliothek

Th 10 2858 i

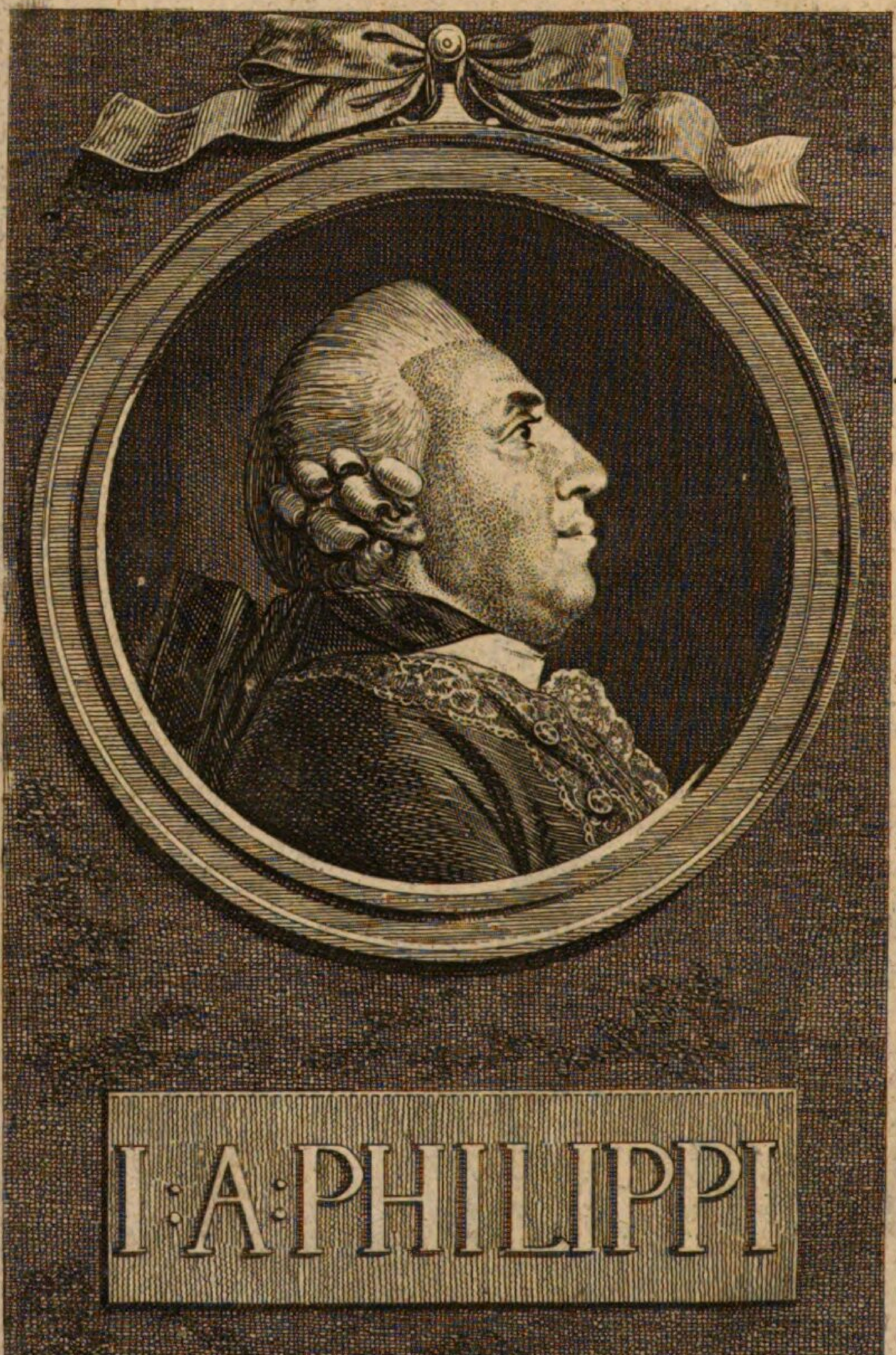
Oecon. 1032.

13

Oeconomia. Lexica. 12.

~~Oec. gen. No. 21.~~

R



D. Chodowiecki del. & sc.

Oekonomiſche
Encyklopädie,
oder
allgemeines Syſtem
der
Staats= Stadt= Haus= u. Landwirthſchaft,
in alphabetiſcher Ordnung;
von
D. Johann Georg Krünitz,

der Ruſſiſch=Kaiſerl. freyen oekonomiſchen Geſellſchaft zu St. Petersburg Mitglied, der kön. preuß. gelehrten Geſellſch. in Frankf. an der Oder Beyſitzer, der Götting. deutſchen Geſellſchaft, der Oberlauſitzer Bienengeſellſchaft, und der Leipz. oekonom. Soc. Ehren=Mitglied, wie auch der oekonom. patriot. Soc. in Schleſ. ordentliches Mitglied und Correſpondent.

Dritter Theil.
von Aug bis Bauer. Nebſt 2¼ Bog. Kupfer.
Zweyte Auflage.

Mit Königl. Preußiſchen und Churfürſtl. Sächſiſchen Privilegien.

Berlin, 1782.
bey Joachim Pauli, Buchhändler.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorrede.

Der Beyfall, mit welchem die beyden erſten Theile gegenwärtigen Werkes aufgenommen worden, und die vortheilhaften Recenſionen, die mir davon in den gelehrten Zeitungen und Monathſchriften vorgekommen ſind, ſind für mich allerdings ſehr ſchmeichelhaft, und eine wahre Ermunterung, mich dieſer Ehre immer würdiger zu machen.

Da ich, bey dem Reichthum der von mir abzuhandelnden Materien, ſorgfältig darauf bedacht bin, Vollſtändigkeit und Kürze, ſo viel möglich, mit einander zu verbinden: ſo habe bey dem zweyten und gegenwärtigen dritten Theile einige Veränderungen getroffen, welche das geneigte Publicum ohne Zweifel billigen wird. Ich habe nehmlich zuvörderſt, anſtatt, wie in den erſten Theilen geſchehen, die in der franzöſiſchen Urſchrift vorkommenden Artikul unverändert zu überſetzen, und

meine durch vorgeſetzte Sternchen ſich unterſcheidende Zuſätze folgen zu laßen, wobey zuweilen Wiederhohlungen und einige Unordnung unvermeidlich waren, ſämmtliche Articul ganz neu ausgearbeitet, und ſolchergeſtallt ein einförmiges Ganzes zu liefern geſucht, auch deshalb die Sternchen weggelaßen, indem das ganze Werk nunmehr als meine eigene Arbeit zu betrachten und zu beurtheilen ſeyn wird, welches von ſeiner Urſchrift, die ſich darinn gänzlich zu verlieren ſcheint, nur noch den Nahmen behalten hat.

Hiernächſt habe, auf Anrathen verſchiedener Freunde, mich zur Veränderung der botaniſchen Articul bequemt, und anſtatt dieſelben, wie in den beyden erſten Theilen, und auch noch im Anfange dieſes dritten Theiles, geſchehen, unter den lateiniſchen Benennungen aufgeführt worden ſind, werden dieſelben hinführo unter den bekannteſten deutſchen Benennungen vorkommen. Einestheils hat mich die Verſchiedenheit des Wunſches einiger Herren Recenſenten dazu veranlaßt; indem Einige die gedachten Articul insgeſammt unter den Linneiſchen Benennungen zu ſehen wünſchten, nach Anderer

derer Urtheil hingegen ich die Tournefortiſchen und Officinal-Benennungen beybehalten ſollte. Um alſo dieſer Verlegenheit auszuweichen, werde künftig allemahl die deutſchen Benennungen wählen, und dasjenige, was noch in die drey erſten Theile gehört, in den folgenden unter den nachgewieſenen lateiniſchen Tituln nachhohlen. Anderntheils erhält auch dadurch mein Werk mit dem Naturlexicon meines geehrten und werthgeſchätzteſten Freundes, des Herrn D. Martini, und der darin beliebten Ordnung, eine Gleichförmigkeit; wie denn dieſes ſein Werk zur Vollſtändigkeit des meinigen ganz unentbehrlich iſt, indem H. D. M. bey Gelegenheit ſeiner gründlichen und lehrreichen phyſicaliſchen Behandlung der Materien, noch hin und wieder verſchiedene nützliche ökonomiſche Bemerkungen angebracht hat, wie ich aus dem an das Licht getretenen erſten Theile ſeines Lexicon mit wahrem Vergnügen ſehen habe. In Rückſicht auf dieſes ſein vortreffliches Werk werde mich in Zukunft bey dem Phyſicaliſchen derer in meiner Encyclopädie vorkommenden Materien kürzer faſſen, und mich auf ihn ſicher beziehen können.

Vorrede.

Bey denen in gegenwärtigem dritten Theile vorkommenden Brod-Tafeln, habe ich erſt nach Abdruck des Artikels, die Gewichtstabelle vom Probebacken zu Berlin, von unſerm würdigſten Polizeydirector und Stadtpräſidenten, des Herrn geheimen Kriegsraths Philippi Hochwohlgebohrnen, deſſen Bildnis gegenwärtigem Theile meines Werkes zu einer wahren Zierde gereicht, zu erhalten, Gelegenheit gehabt, ſo daß in dem Texte keine ausführlichere Nachricht davon liefern können, ſondern nur die Tabelle ſelbſt der zur 387 Seite gehörigen Tafel angehängt worden iſt; jedoch werde das zu deren Erläuterung, imgleichen das zur Berliniſchen Brod-Taxe gehörige, unter dem Artikel Brod nachzuhohlen nicht ermangeln.

Wofern die Vorſehung den Herrn Verleger und mich bey Leben, Geſundheit und Gemüthsruhe erhält: ſo ſind wir nicht abgeneigt, jährlich drey Theile der Encyclopädie zu liefern, um die billigen Wünſche eines geehrten Publicum zu erfüllen und wo möglich zu übertreffen.

Berlin, den 26 März 1774.

Krünitz.

A. A.

A. A.

Auge, L. Oculus, Fr. Oeil, bedeutet eigentlich das Glied des menſchlichen Leibes, wodurch das Sehen verrichtet wird. Die gewöhnlichſten Farben der Augen ſind dunkelpomeranzenfarb, gelb, grün, blau, grau, und grau mit weiß vermiſcht. Oefters befinden ſich beyde Farben in Einem Auge. Die Farbe derjenigen, welche man für ſchwarze Augen hält, iſt nichts anders, als gelbbraun oder dunkelpomeranzenfarb. In der Ferne, oder gegen das Licht, ſcheinen ſie bloß deswegen ſchwarz, weil die braungelbe Farbe ſo ſehr mit dem Weißen im Auge abſticht, daß man ſie in Abſicht auf das Weiße für ſchwarz hält. Die Augen, welche weniger braungelb ſind, werden auch unter die ſchwarzen gerechnet, obſchon ihre Farbe gegen das Weiße nicht ſo hoch und ſchön ausfällt. Die gelben und hellgelben Augen fallen gar nicht ſchwarz aus, weil dergleichen Farben nicht dunkel genug ſind, um ſich im Schatten zu verlieren. Am ſchönſten fallen die ſchwarzen oder blauen Augen aus. Die Griechen haben die grauen Augen geprieſen, welches noch jetzt die Italiäner thun. Die Lebhaftigkeit und das Feuer, welche die vornehmſte und beſtimmende Eigenſchaft der Augen ausmachen, herrſchen ſtärker in den ſtark gefärbten, als in denjenigen Augen, die nur einen leichten Anſtrich von Farbe haben. Die ſchwar-

ſchwarzen Augen drücken ſich daher ſtärker und lebhafter aus; aber in den blauen Augen findet ſich mehr ſanfte Anmuth, und vielleicht auch mehr Verſchlagenheit. An manchen Augen bemerkt man gleichſam gar keine Farbe, und kaum den Stern, der mitten im Auge einzeln da ſteht. Dieſe Augen ſprechen nichts, und ihr Blick fällt ſteif und todt aus. Es gibt auch, obſchon ſelten, Augen, in welchen der Regenbogen in das Grüne fällt. Und endlich ſind bey manchen Leuten die Augen nicht von einerley Farbe, welches letztere beſonders die Pferde und Hunde mit den Menſchen gemein haben.

Schöne Augen müſſen mittelmäßig groß ſeyn, nicht zu tief im Kopfe liegen, auch nicht allzu ſehr heraus treten, desgleichen nicht thränen, gebrochen, niedergeſchlagen oder traurig ſeyn. In Sina und Japan ſind kleine und halb geſchloſſene Augen eine Schönheit. In der Turkey werden ſchwarze Augen ſehr hochgeſchätzt. In Siam hält man es für eine weibliche Schönheit, wenn das Weiße im Auge recht gelblich iſt. In Afrika werden die weißen Augen hochgeachtet; in Europa hingegen ſagt man von denen, welche viel Weißes in den Augen haben, daß ſie verliebt wären.

Aus den Augen iſt die Art und Bewegung des Gemüthes zu leſen, daher ſie die Fenſter der Seele genannt werden. Die Flüchtigkeit der Augen iſt ein Zeichen der Leichtſinnigkeit; das Augenwinken, der Argliſt und Untreue. Freye offene Augen bedeuten ein edles Gemüth; kleine und tiefe Augen, einen niedergeſchlagenen Geiſt; lachende Augen, einen freudigen und zur Luſt geneigten Muth; funkelnde Augen, einen heftigen Zorn, u. ſ. w. Zwey Augäpfel in einem Auge, werden bey den Sineſern für ein Zeichen ungemeinen Glückes gehalten.

Das Auge iſt mancherley zufälligen Gebrechen unterworfen; und weil die meiſten derſelben von einer Schärfe des Geblütes und der Säfte ihren Urſprung haben, ſo brauchet man mit mehrerm Nutzen und am ſicher-

ſten innerliche Mittel dagegen; doch werden auch äußerliche in vielen Fällen mit Nutzen gebraucht. Weil ein Land-Hausvater nicht allezeit einen Arzt bey der Hand haben kann, ſo werde ich, unter dem Art. Augen-Krankheiten, einige Mittel angeben, welche ſich in der Erfahrung bewährt gezeigt haben.

Wenn man das eine Auge zumacht, wird das andere alſobald größer; daher pflegen auch die Schützen das eine Auge beſtändig zuzuſchließen, um fremden Schein abzuhalten, damit ſie mit dem andern vergrößerten die Sache, nach der ſie zielen, deſto genauer erkennen. Aus dieſem Grunde können auch diejenigen, die nur ein Auge haben, insgemein kleine Sachen viel beſſer erkennen, als andere, welche beyde Augen gebrauchen können.

Wenn man die Augen auf einen gar zu hell ſcheinenden Gegenſtand wirft, oder damit allzu lange auf eben demſelben Gegenſtande ſtehen bleibt, wird das ſinnliche Werkzeug dadurch beſchädiget und ermüdet; das Geſicht wird undeutlich, und das Bild des Gegenſtandes, welches auf den Theil des Netzes, worauf es ſich mahlet, gar zu ſtark oder allzu lange gewirkt hat, macht darin einen dauerhaften Eindruck, welchen das Auge hernach auf alle andere Gegenſtände zu bringen ſcheint. Das allzu große Licht iſt dem Auge vielleicht am ſchädlichſten, und eine der vornehmſten Urſachen, welche die Blindheit verurſachen können. Man hat davon häufige Beyſpiele in den nördlichen Ländern, wo der von der Sonne erleuchtete Schnee die Augen der Reiſenden dermaßen blendet, daß ſie genöthigt ſind, ſich mit einem Flor zu bedecken, um nicht blind zu werden. Eine gleiche Bewandtniß hat es mit den ſandigen Flächen in Afrika. Das Licht ſchlägt daſelbſt ſo heftig zurück, daß es nicht möglich iſt, deſſen Wirkungen zu ertragen, wofern man nicht Gefahr laufen will, das Geſicht zu verlieren. Diejenigen alſo, welche lange in einem fort ſchreiben oder leſen, müſſen ſich, um ihre Augen zu ſchonen, in Acht

nehmen, daß ſie nicht bey einem allzu ſtarken Lichte arbeiten. Es iſt weit beſſer, ein allzu ſchwaches Licht zu gebrauchen; das Auge gewöhnet ſich bald dazu, und man kann daſſelbe höchſtens nur ermüden, wenn man das Licht vermindert; hingegen aber beſchädiget man die Augen, wenn man das Licht vergrößert. Ein Mehreres von Erhaltung der Augen findet man unter dem Art. Augen=Krankheiten der Menſchen.

Bey dem Auge eines Pferdes unterſcheidet man in gewiſſen Fällen nur zwey Theile, das Glas und den Grund des Auges. Das Glas iſt der äußere Theil des Auges; nähmlich die Hornhaut. Der Grund des Auges bedeutet die innern Theile, nähmlich diejenigen, welche man durch die Oeffnung des Sternes oder der Prunelle wahrnimmt, wenn man durch das Glas ſieht. Wenn die Augen groß ſind, hervor ragen, und gleichſam aus dem Kopfe heraus treten, ſcheint das Pferd ſchwermüthig und dumm zu ſeyn; ſind hingegen die Augen klein, und liegen tief darin, ſo nennet man ſie Schweinsaugen, und das Pferd ſieht traurig aus, und hat öfters ein ſchlechtes Geſicht.

Man muß die Augen eines Pferdes mit großer Aufmerkſamkeit unterſuchen, wenn man verſichert ſeyn will, ob es ein gutes Geſicht habe. Man muß es gegen das Licht ſtellen, und Achtung geben, ob es davon geblendet wird. Daß man mit der Hand nach dem Auge zu fährt, und ſieht, ob es daſſelbe zumacht oder nicht, iſt eine ungewiſſe Probe; den der Eindruck der dadurch in Bewegung geſetzten Luft kann veranlaſſen, daß das Pferd das Auge zumacht, ohne das, was man ihm vorgehalten hat, zu empfinden. Man pflegt auch ſonſt ſein Auge nahe an des Pferdes Auge zu halten, um zu ſehen, ob die Gegenſtände in der Hornhaut wie in einem Spiegel abgebildet werden, welches aber eine falſche Probe iſt; denn die Haut darf nur glatt ſeyn, ſo wird ſie dieſes thun; und dieſes kann ſie bey dem ſchlechteſten Auge, wenn ſie auch

auch nicht einmahl durchſichtig iſt, ſeyn. Man muß daher durchweg ſehen können, wenn man ſich von dieſer Durchſichtigkeit verſichern, oder erkennen will, ob das Glas trübe, oder doppelt, oder von übler Farbe iſt; denn es muß ſo hell und durchſichtig ſeyn, daß man die Prunelle deutlich ſehen kann. Wenn das Glas trübe und überzogen iſt, ſo zeigt dieſes an, daß das Pferd Flüſſen unterworfen iſt. Wenn dieſe Krankheiten das Auge auf einen gewiſſen Punct verſchlimmert haben, ſo iſt es kleiner, als das andere, woraus ſich vermuthen läßt, daß es vertrocknen, und folglich gänzlich verderben werde. Ein Auge kann zwar gut ſeyn, ob es gleich kleiner, als das andere, ſcheint; weil das Augenlied etwann durch einen Zufall zuſammen gezogen worden, allein in dieſem Falle iſt es weder trübe noch braun. Es gibt auch Krankheiten, die wieder überhin gehen, und das Geſicht nur auf einige Zeit trübe machen, dergleichen die Druſe, Fr. Gourme, und der Durchbruch der Milch-Zähne und der Haken des obern Kinnbackens ſind. Einen kleinen weißen Fleck, den man am Grunde des Auges ſieht, nennet man den Drachen, Fr. Dragon. Er breitet ſich mit der Zeit aus, und nimmt die Prunelle ein, ſo daß das Pferd auf dem einen Auge blind wird, ohne daß man ihm helfen kann. Dieſer Fleck kann auch braunroth oder ſchwarz werden, und hat zuweilen die Geſtalt eines kleinen ſchlänglichten Wurmes, oder einer kleinen gekrümmten Schlange, woher er den Nahmen Drache bekommen hat. Wenn die Prunelle weißgrünlich ausſieht, ſo nennet man ein ſolches Auge Oeil cul de verre. Dieſer Fehler macht das Pferd nicht allezeit einäugig; allein es iſt ſehr zu befürchten, daß es ſolches wird. Wenn man in der Prunelle mehr Weißes als Grünliches ſieht, ſo ſagt man alsdenn: das Pferd hat ein Schmerlauge, oder iſt glasäugig, Fr. Oeil vairon, oder veron; ſ. Glas-Auge. Von den übrigen Augengebrechen bey Pferden, ſiehe den Art. Augen-Krankheiten der Pferde.

* **Auge in den Gewächſen, Knopf, oder Knoſpe,** L. Gemma, Oculus, Fr. Bourſe, Bouton, Oeil, nennet man dasjenige beſondere Behältniß, in welchem der belebte und wahre Urſtoff der zukünftigen neuen Pflanze ſeine erſte natürliche Lage, Richtung und Nahrung erhält, und zu einer bevorſtehenden fernern Entwickelung tüchtig gemacht werden ſoll. Daß es faſt in allen oder doch in den meiſten Theilen der Gewächſe Augen gebe, iſt ohne Widerſpruch, und die neuern Kräuterlehrer haben ſolchen Augen von denjenigen Theilen, auf denen ſie entſtehen, ihre beſondere Nahmen gegeben. Es gibt nähmlich Augen unter der Erde, an den Wurzeln (Gemmæ ſubterraneæ, radicales), über derſelben, an den Stängeln (caulinæ), Zweigen (rameæ), Frucht- und Blumen-Stielen (petiolares & pedunculares), Blättern (foliorum), Blumenhalter (thalamicæ ſ. receptaculeæ), den Blumen (florales), u. ſ. w. Die Vermehrung aller noch zur Zeit bekannten Gewächſe geſchieht aus ſolchen Augen, durch ein allmähliges ſanftes und anhaltendes Ausdehnen; und die Vermehrungs-Art richtet ſich nach dieſen Augen, deren Unterſchied abſonderlich auf die Beſchaffenheit desjenigen größern Theiles bey den Gewächſen gegründet iſt, in welchen ein jedes entſteht, und zu ſeiner Vollkommenheit gelanget.

Den Sommer über bilden ſich nach und nach in den Achſeln der Blätter, oder in dem Winkel, den die Stiele der Blätter mit den Zweigen machen, kleine Körper, die gemeiniglich conoidiſch ſind, welche man Knöpfe nennet. Im Winter ſieht man dieſelben an den jungen Zweigen, bisweilen an den großen, ſehr ſelten aber an dem Stamme. Die Knöpfe zeigen ſich alsdenn unter verſchiedenen Geſtalten, nach den verſchiedenen Geſchlechtern der Bäume. Sie ſtehen mit einem kurzen Stiel, auf einem Wulſt (Fr. Bourſouflement) des Zweiges, welcher ziemlich einem Kragſteine gleichet, und an welchem

chem im vorhergehenden Sommer die Blätter befeſtigt waren, in deren Achſel ſich der Knopf gebildet hat.

Nicht nur die Knöpfe von jedem Baumgeſchlechte haben beſondere, ihnen eigene, Geſtalten; ſondern öfters hat jede Sorte Knöpfe von beſonderer Geſtalt, welches vermittelſt genauer Beobachtung derſelben, ſehr dienlich iſt, dieſe Sorten von einander zu unterſcheiden. Dieſe verſchiedene Geſtalten der Knöpfe ſind gemeiniglich denen Gärtnern, welche Baumſchulen haben, hinlänglich, den größten Theil der Bäume, die ſie erziehen, von einander zu unterſcheiden. Bonnet ordnet die Stellung der Knöpfe an den Zweigen in 5 Claſſen. In die erſte Claſſe ſetzt er die wechſelweiſe ſtehenden Knöpfe, (alternes), als: die an der Haſelſtaude. In die zweyte, die parweiſe gegen einander über ſtehenden Knöpfe (opposés), wovon die Aeſche zum Beyſpiel dienen kann. In die dritte Claſſe, die Knöpfe, welche gleichſam einen Ring um die Zweige bilden (verticillés), wovon Bonnet den Granatbaum zum Beyſpiel anführt; indeſſen aber ſtehen die Knöpfe an faſt allen jungen Zweigen dieſes Baumes nur gegen einander über. Die Knöpfe von der vierten Claſſe ſind die, welche über das Kreutz gegen einander ſtehen, (forment des quinconces, les uns à l'égard des autres), und alle zuſammen eine ſehr lange Spiral-Linie bilden, welche in Geſtalt eines Krätzers oder Pfropfziehers um die Zweige herum läuft, wie man ſolche an ſehr vielen Fruchtbäumen, beſonders an dem Pflaumenbaume, ſiehet. In die fünfte Claſſe ſetzt er die Bäume, deren Blätter um die Zweige eine doppelte Spiral-Linie oder eine doppelte Schraube (une viſſe à double pas), machen, wie an der Kiefer. Es ſind die Stiele der Blätter, welche dergleichen Schraubenlinien bilden; denn die Kiefern haben keine wahre Knöpfe in den Achſeln ihrer Blätter, ſondern nur an dem Ende ihrer Zweige. Bey denen Bäumen, welche gegen einander über ſtehende Blätter haben, endigen ſich die Zweige gemeiniglich mit drey

Knöpfen, wovon der mittlere größer iſt, als die zwey andern, und die zuſammen gleichſam eine Lilie bilden; bey den meiſten Bäumen hingegen, an welchen die Knöpfe wechſelweiſe ſtehen, endigen ſich die jungen Zweige gemeiniglich mit einem einzigen Knopfe. Es gibt auch Bäume, wie der wälſche Hohlunder, (Lilac), an welchem die Knöpfe ſich ſo weit von ihren Zweigen entfernen, daß ſie faſt ſenkrecht darauf ſtehen. Andere, z. B. die Knöpfe der Kornelkirſchbäume, ſind gleichſam, ſo lang ſie ſind, in die Zweige angeleimt. Das Pfaffenhütlein mit breiten Blättern, zeigt gleichfalls etwas ſehr Beſonderes; denn die Knöpfe an den Enden der Zweige liegen ganz nahe an den Zweigen, da die untern ſich ſehr weit von denſelben entfernen.

Außer dieſen gibt es eckige Knöpfe, wovon die am Ende der Zweige vom gemeinen Nußbaum ein Beyſpiel ſind. Andere ſind lang und ſpitzig, als: die an der Weiß-Büche; noch andere, kurz und rund, wie die meiſten an dem gemeinen Nußbaum. Es gibt wollige Knöpfe, wie an dem Schlingbaum (Viburnum). Andere ſind eben und glatt, wie an dem Kirſchbaum; oder harzig, wie an der Tacamahaca. Einige ſind klein, wie die an der Eiche, oder an der Trompetenblume (Catalpa); andere ſind ſehr groß, wie die an der Roßkaſtanie. Dieſe verſchiedene Geſtalten der Knöpfe ſind ein Hülfsmittel, ſich die Kenntniß der Bäume im Winter, da ſie keine Blumen und Früchte, und auch keine Blätter haben, zu erleichtern.

Außer den verſchiedenen Knöpfen an verſchiedenen Baumgeſchlechtern, und bisweilen auch an verſchiedenen Sorten, findet man noch mehrere Arten von Knöpfen auf ein und eben demſelben Baume. Aus einigen, die gemeiniglich ſpitzig ſind, kommen Zweige hervor; und aus andern, die gemeiniglich größer und runder ſind, die Blumen. Die erſtern werden von den Gärtnern Holz-Knöpfe, Fr. Boutons à bois, die andern aber Blu-

men-

men = oder Frucht = Knöpfe, Fr. Boutons à fleur, oder à fruit, genannt. An verſchiedenen Baum = Arten, als: an den Birn = Apfel = und Miſtel = Bäumen, ꝛc. findet man auch zweyerley Arten von Holz = Knöpfen. Einige davon ſind ſehr klein, und geben nur einen Büſchel Blätter, aus welchen Knöpfen aber gemeiniglich nachher Frucht = Knöpfe werden; die andern, welche größer ſind, geben Zweige.

Was ich jetzt von den Frucht = Knöpfen geſagt habe, betrifft nur die Bäume mit vollkommenen Blumen, nähmlich da in jeder Blume alle Befruchtungstheile vorhanden ſind, als: dem Birn = Pfirſich = Kirſch = Baum ꝛc. Denn an denen Bäumen, welche Staubfäden = und Stämpel = Blumen auf verſchiedenen Stämmen, oder auf ein und eben demſelben Stamme oben an verſchiedenen Orten, hervor bringen, gibt es zweyerley Arten von Blumen = Knöpfen, indem an ſehr vielen Sorten die Knöpfe, woraus die Kätzlein kommen, von denen, welche die Früchte bringen, ſehr verſchieden ſind; z. E. aus dem großen Knopf am Ende der Nußbaumzweige, kommt ein Zweig; die Früchte kommen aus kleinen Knöpfen, die an den Zweigen ſtehen; und die Kätzlein kommen aus andern ſehr kleinen, kaum ſichtbaren Knöpfen, welche neben denen ſtehen, die Früchte geben.

Sowohl die Holz = als Blumen = Knöpfe beſtehen aus löffelförmigen Schuppen, die über einander liegen, und dadurch Hüllen bilden, welche die innern noch weichen und zarten Theile zu Winterszeit bewahren. Die äußern Schuppen ſind gemeiniglich ziemlich hart, auf der inwendigen Seite und am Rande mit Haaren beſetzt. Die äußere Seite gleichet öfters der Rinde von jungen Bäumen. Die innern Schuppen ſind dünner, zarter und ſaftiger, und von grünlicher Farbe. Ihre Haare ſind weich und weißlich. Dieſe weiche Schuppen ſind faſt allezeit mit einer kleberigen Feuchtigkeit überzogen, welche ſie ſehr genau mit einander vereiniget und verbindet.

Wenn man weiter in das Innere dieſer Knöpfe kommt, findet man andere ſehr dünne Blättlein von verſchiedenen Figuren, die auch öfters nur einfache Faſern ſind. Alle dieſe ſehr künſtlich eingerichtete Theile umhüllen den Anfang eines jungen Zweiges oder einer Blume. Es iſt noch zu bemerken, daß die äußern, wie auch die innern Schuppen ſammt den Blättlein, an den innern dünnen Lagen der Rinde feſt ſitzen, von denen ſie nur eine Verlängerung zu ſeyn ſcheinen, und daß die jungen Zweige oder die Blumen, ſo viel man ſehen kann, zwiſchen den Holz- und Rinden-Fibern, oder aus den Holz-Fibern und dem Marke der kleinen Zweige, woran ſie ſtehen, hervor kommen.

Der Anfang der in den Knöpfen enthaltenen Zweige und Blumen, iſt ſchon im Herbſte wahrzunehmen, und wird ſogar im Winter größer. Zu dieſer Zeit, da die Bewegung des Saftes aufgehoben zu ſeyn ſcheint, bilden ſich die verſchiedenen Theile der Blumen, gleichſam ziemlicher Weiſe, und bereiten ſich, um im Frühlinge zu erſcheinen, da denn, ſo bald die Bewegung des Saftes merklicher wird, die Knöpfe ſich öffnen, die äuſſern Schuppen abfallen, und die innern ſich ausdehnen. Dieſe begleiten einige Zeit das aus dem Knopfe neuerlich heraus gekommene, welches fortwächſt; bald darauf aber fallen dieſe innere Schuppen ab, wie die äuſſern, oder ſie vertrocknen, und fallen erſt alsdenn ab.

Es gibt aber noch einfachere Knöpfe, als die jetzt beſchriebenen. Einige ſcheinen nur äußere Hüllen zu haben. Die jährlichen Pflanzen haben keine Knöpfe. Die Pflanzen, deren Wurzeln länger als ein Jahr dauern, haben gleichfalls keine Knöpfe an ihren Stängeln, ſondern nur an ihren Wurzeln. Es ſind alſo nur die Pflanzen mit dauerhaften Stämmen und Zweigen, an dieſen Theilen mit Knöpfen verſehen.

Man kann mit Grew die Zwiebeln als eine Art von Knöpfen anſehen.

Mariotte

Mariotte gedenkt einer ſehr artigen Erfahrung von den in den Knöpfen enthaltenen Theilen. Er ſchnitt gegen das Ende des Auguſts von einem Roſenſtocke die Zweige und alle ſeine Blätter weg, und ließ nichts daran, als die Knöpfe, die im folgenden Frühlinge Roſen bringen ſollten. Dieſe Knöpfe öffneten ſich, und trieben Zweige, brachten aber keine einzige Blume. Dieſes beweiſet alſo, daß die Blumen in dieſen Knöpfen noch nicht gebildet geweſen, ſondern daß ſie ſich im Herbſte, und ſelbſt im Winter, bilden. Da nun das Wegſchneiden der Zweige und Blätter die Bildung der Blumen verhindert hat, ſo konnten die Knöpfe nichts anders, als Zweige, hervor bringen.

Von den Blumen- oder Fruchtknöpfen insbeſondere, werde noch im Art. Blume zu handeln Gelegenheit nehmen.

CAR. LINNAEI diſſ. de gemmis arborum. Vpſ. 1749. 4.
Ge. Fr. Möllers Verſuch, den Urſprung der Augen in den Gewächſen zu erklären, ſt. im Hamb. Magaz. III B. 2 St. 1748. 8. S. 107—144.

Augen gewinnen, Fr. Aboutir, bedeutet in der Gärtnerey, daß die Bäume Knoſpen gewinnen oder haben. Alſo ſagen die Gärtner: Die Birnbäume haben im verwichenen Jahr ſehr wenig Augen oder Knoſpen gehabt.

* **Auge am Ey**, iſt das kleine Bläschen oder Tüpfelchen, welches ſich im Weißen, an dem Orte, wo es am reinſten und durchſichtigſten iſt, befindet, und für das Bildniß oder den Anfang des daraus entſtehenden Vogels gehalten wird.

* **Auge**, wird auch der höchſte Theil an den Stangen der Pferdegeſchirre genannt, welcher platt und durchbrochen iſt, das Hauptgeſtell darein zu ſchnallen, und unter demſelben den Kinnbacken einzubeugen, und die Kinnkette darein zu hängen.

Bey Manufactur-Waaren heißt Auge der Glanz und das Anſehen derſelben, welches ihre äußerliche Schönheit, aber nicht die innerliche Güte derſelben, betrifft.

trifft. Bey den Edelſteinen aber, bedeutet es nicht nur ihren Glanz und ſtrahlenden Schein, ſondern zuweilen auch ihre Güte und natürliche Beſchaffenheit. Daher ſagt man z. E. dieſer Diamant hat ein unvergleichliches Auge, jener aber ſchielet ein wenig, oder hat ein etwas ſchwärzliches Auge. Von Perlen ſagt man, anſtatt Auge, ſie haben ein ſchönes Waſſer.

* **Auge und Schlag**, Fr. Oeil à Batte, eine bey dem Handel mit Fiſchen aus dem ſüßen Waßer gewöhnliche Redensart, bedeutet alles dasjenige, was von dem Auge des Fiſches an bis zum Schwanze enthalten iſt, welchen man auch ſeinen Schlag, Fr. Batte, nennet, weil er ſich deſſen bedienet, das Waſſer zu ſchlagen, wenn er ſchwimmt. Man ſagt z. E. dieſer Hecht hat zwiſchen dem Auge und Schlag zwey Fuß, das heißt: er ſoll, nach der bey dem Fiſchhandel gebräuchlichen Art zu meſſen, nicht verkauft werden, wenn er nicht zwey Fuß lang iſt, ob er ſonſt wohl, wenn man den Kopf und Schwanz dazu nehmen wollte, öfters über drey Fuß hätte.

Auge, (Gänſe=) in den Buchdruckereyen; ſiehe in G.

Auge, (Kalbs=) ſiehe Kalbs=Auge.

Auge, (Krähen=) eine Art Samenkörner, Nux vomica; ſiehe in K.

Auge, (Ochſen=) ſiehe in O.

Augen=Adern, Fr. Larmiers, heißen die beyden Theile des Kopfes vom Pferde, welche mit den Schläfen des menſchlichen Körpers überein kommen.

* **Augen=Braunen, Augbrauen, Augbraunen**, L. Supercilia, Fr. Sourcil, nennet man die über dem Augenrande wachſenden Haare, welche dazu dienen, dasjenige, was über der Stirn in das Auge fallen könnte, abzuhalten. Es ſind dieſes die Theile, die nach den Augen das meiſte zur Phyſiognomie beytragen. Sie ſind der Schatten in einem Gemählde, welcher die Farben und Züge erhebt. Im Alter wird das Haar der Augenbraunen bisweilen ſo lang, daß man es abſchneiden muß.

Zu

Zu Verſchönerung der Augen müſſen die Augenbraunen recht rund gewölbt, mehr ſchmahl als breit, auch von kurzen ſchwarzen Haaren ſeyn. Die türkiſchen Weiber ſchwärzen ſich die Augenbraunen mit Spießglaſe. Bey den alten Griechen waren zuſammengewachſene Augenbraunen eine weibliche Schönheit. In den aſiatiſchen Inſeln Nicobar iſt es ein Fehler, wenn man Augenbraunen hat. Die Weiber in dem Lande Yedſo färben die Augenbraunen und Lippen blau. Zu Auskämmung und Säuberung der Augenbraunen, hat man beſonders zarte und ſubtile Kämme.

Um ſich die Augenbraunen ſchön ſchwarz zu färben, muß man ſich dieſelben anfangs glatt hinweg ſcheren laſſen, hernach nimmt man das Herz von einem Kohl= oder Kraut=Kopf, brennet es an dem Kern an, befeuchtet es alsdenn mit Speichel, und beſtreicht damit die ganze Gegend der Augenbraunen, ſo werden ſie, wenn ſie wieder hervor wachſen, eine ſchwarze Farbe haben. Man kann aber auch auf folgende, und vielleicht bequemere, Art dieſe Wirkung hervor bringen. Man darf nähmlich nur Mandelkerne über einem Wachslicht brennen, bis ſie ganz ſchwarz werden; ſodenn zerreibet man ſie ſehr zart, rühret ſo viel Jasminöhl daran, daß eine Salbe daraus wird, und beſtreicht damit die Augenbraunen. Bey dieſem zweyten Mittel iſt man der Mühe überhoben, ſich erſt die Augenbraunen abſcheren zu laſſen.

Die überflüſſigen Haare der Augenbraunen wegzubringen, beſtreiche man den Ort mit Ziegen= oder Bocks=Galle (*); letztere iſt die beſte. Wenn ſolches einige Tage nach einander geſchiehet, werden die Haare völlig ausfallen.

Augen=Flüſſe, und Augen=Gebrechen; ſiehe Augen=Krankheiten.

Augen=

(*) In dem Original der Encyclopédie oeconomique, unter dem Art. Sourcil, Th. XIV, S. 360, ſteht: il faut les frotter de poil de chevre ou de bouc, welches aber wohl fiel heißen muß. B.

Augen = Gerſtenkorn; ſiehe unter Augen = Lieder.
Augen = Glas; ſiehe Fern = Glas.
Augen = Gruben bey einem Pferde, Fr. Salieres, nennet man denjenigen Theil, welcher ſich zwiſchen dem Auge und dem Ohre, über den Augenbraunen, an jeder Seite befindet. Die Augenbraunen ſtehen gerade unter den Augengruben, und über den Augen. Wenn man die Augen-Gruben ſchön nennen ſoll, müſſen ſie nicht hohl, ſondern voll, und etwas erhaben, ſeyn. Sind dieſelben vertieft und hohl, ſo iſt dieſes ein Fehler bey alten Pferden; oder bey jungen Pferden ein Zeichen, daß es von einem alten Beſchäler herkommt. Im Grunde aber hat dieſer kleine Mangel eben keinen Einfluß auf die Güte des Pferdes.
Augen = Holz; ſiehe Paradis = Holz.
*Augenkrankheiten der Menſchen. Ich werde mich hier bloß auf einige der bewährteſten äußerlichen und ſo genannten Haus = Mittel, zum Beſten des Landmannes, einſchränken.

1. Die Augen gut zu erhalten, ſoll man des Abends 3 Fingervoll reinen Fenchel in den Mund nehmen, mit den Zähnen wohl zermalmen, und ſodenn hinunter ſchlucken, des Morgens aber den Speichel aus dem Munde nehmen, und die Augen damit ſchmieren, wie auch nebſt den Augen das kleine Grüblein zwiſchen beyden Augen über der Naſe, ſelbigen wohl eintrocknen, und wenigſtens eine Viertelſtunde unabgewaſchen darauf ſtehen laſſen. Nachher nimmt man ein feines Tüchlein, welches man mit weißem Roſenwaſſer befeuchtet, und damit wiſchet man den Speichel wiederum ab. Hierbey aber iſt zu beobachten, daß man ſich keines weißen Roſenwaſſers, welches mit Salz oder ſonſt etwas gemacht iſt, auch nicht des rothen, bediene; denn ſonſt werden die Augen mehr verdorben, als gut gemacht.

2. Augen gut zu erhalten, durch äußerliche Mittel. Man waſche die Augen Morgens und Abends mit friſchem Waſſer, oder eigenem Urin, aus. Oder man

nimmt Wein, Weinbranntwein oder Campfergeiſt, und reiniget Morgens und Abends die Augen damit. Verſpüret man aber bereits einige Blödigkeit in den Augen, ſo nimmt man etwas Ohrenſchmalz, und reibet es mit dem kleinen Finger in die Augenwinkel; hernach bewegt man den Kopf nach allen Seiten, auch über und unter ſich; denn indem dieſes geſchieht, wird auch das Auge zugleich mit dahin gelenket, und das Ohrenſchmalz zieht ſich auf ſolche Weiſe über das ganze Auge. So bald ſolches geſchieht, fängt es ſogleich an zu beißen, als wenn Salz oder ſonſt etwas Scharfes in die Augen gekommen wäre; das Waſſer läuft heraus, und die Unreinigkeit, die dem Geſichte geſchadet hat, wird ſolchergeſtalt vertrieben, und die Augen werden wieder gut.

3. Augenwaſſer für blöde Augen. Man nimmt 1 Pfund Epheuſaft, ½ Pfund ſchön abgeſchäumtes Honig, 1 Loth Kümmelſamen, und ½ Loth Saffran. Dieſes miſchet man wohl unter einander, und deſtilliert es im Marienbade, d. i. man ſetzt die Retorte oder den Kolben in Waſſer. Von dieſem Waſſer läßt man alle Tage, Morgens und Abends, einen kleinen Tropfen in die Augen laufen.

4. Augen lauter und klar zu machen. Meliſſen-Wein getrunken, desgleichen Poleywaſſer darein gethan, ſonderlich wenn es darin beißet und jucket. Deſtilliertes Erdrauchwaſſer macht die Augen klar, und vertreibt die Röthe in denſelben.

5. Waſſer für dunkle Augen. Man nimmt Schell-Würz, wenn ſie blühet, ſtößt ſie klein, und kochet ſie in einem verdeckten Geſchirre; nachher gießt man ſelbiges rein ab, kochet es wiederum auf, ſchäumet es rein ab, ſeihet es durch ein Tuch, und hebet es alſo auf.

6. Für dunkles und blödes Geſicht. Man nimmt Zuckercand, und Leber-Aloe, von jedem ein Quent, kochet es mit 6 oder 8 Unzen Brunnenwaſſer zur Hälfte ein, und wäſcht die Augen damit.

7. Au-

7. Augen vor dem Triefen zu bewahren. Wenn man eine gute Anzahl Pappelblätter in weißen oder rothen Wein deſtilliert, und mit dieſem Waſſer des Morgens und Abends die Augen wohl auswäſcht, ſo werden dadurch triefende Augen nicht nur geheilet, ſondern auch geſunde vor dem Triefen bewahret werden.

8. Für Augen, darin Blut und Flecken ſich zeigen. Man leget eine friſche warme Kalbs=oder Schöpſen=Lunge, oder warm Kalbfleiſch auf; oder tröpfelt Blut von einer jungen Taube aus den Flügeln, in die Augen; oder leget Wermuth mit Milch über. Hühner=oder Karpfen=Galle in die Augen gethan, iſt auch gut.

9. Wider ein blaues Mahl des Auges. Dieſes Mahl kommt vom Blute, welches in das Weiße des Auges, und manchmahl in das hornförmige Häutchen getreten, und darin geronnen iſt, das von einer röthlich=blauen oder ſchwarzgelben Farbe zu ſeyn ſcheint. Wider dieſen Zufall bediente ſich Riolan des Decoctes von der Wurzel Conſolida, nebſt der Hälfte von Weißwurz, womit er die Augen warm wuſch. Man wäſcht das Auge mit Waſſer von Kerbelkraut und Kornblumen, läßt einige Tropfen davon in das Auge fallen, und leget es auf Compreſſen darüber, ſo wird ſich das ausgetretene Blut in kurzer Zeit zertheilen.

Oder: man nehme die Spitzen von Iſopp, zerſtoße ſie, laſſe ſie in Waſſer kochen, und waſche das Auge warm damit.

10. Für in die Augen getretenes Geblüt, durch Flüſſe verurſachet. Man ſtößt die oberſten Spitzen von Wermuth, vermiſchet ſolche mit Eyweiß und Roſenwaſſer, machet ein Pflaſter oder eine Salbe daraus, und leget ſolche allemahl des Abends auf, nimmt es aber des Morgens ſodenn wieder ab.

11. Für Entzündung und Hitze der Augen. Man machet einen Umſchlag von ſüßen Aepfeln, die in heißer

heißer Aſche gebraten worden, Gerſtenmehl, Weiber-Milch, Roſenwaſſer und Eyweiß.

Auch iſt das Ringel=Blumen=Waſſer dienlich.

Oder: man nimmt mit der Zange ein Stückchen Weihrauch, der bey einem Wachslichte angezündet worden, löſchet ihn in 4 Unzen Roſenwaſſer ab, wiederhohlet es bis 30 Mahl, gießt das Roſenwaſſer durch ein weiß leinen Tuch, und verwahret es, um Abends beym Schlafengehen einige Tropfen davon in die Augenwinkel zu träufeln. Wenn man große Schmerzen am Auge empfindet, miſchet man ein wenig Weiber=Milch unter dieſes Waſſer.

Oder: man nimmt Roſenwaſſer und rothen Wein, von jedem $\frac{1}{2}$ Nößel; Augentroſt=Schwalbenkraut=und Fenchel=Waſſer, von jedem 2 Unzen; Rosmarinblüthe und Gewürznägelein, von jedem 30 Gran; Zuckercand und Roſen=Conſervê, von jedem $\frac{1}{2}$ Unze; römiſchen Vitriol und Aloë Succotrina, von jedem 3 Quent; präparirte und zu Pulver geſtoßene Tutia, und Campher, von jedem 2 Quent; thut alles dieſes in ein Deſtillierglas mit langem Halſe, verſtopfet ſolches ſehr feſt, und läßt es im Marienbade 5 bis 6 Tage digeriren; hernach ſetzt man es im Sommer, einen Monath lang, in die ſtärkſte Sonnenhitze, filtiret es durch ein rein Stück Leinwand, ohne es auszudrücken, und verwahret es in einer wohl verſtopften Flaſche, um ſich deſſen im Nothfalle zu bedienen. Dieſes Waſſer iſt für alle Augen=Krankheiten allgemein.

Das Wegwart= und Kornblumen=Waſſer, mit einander vermiſcht, ſind ein ſehr gutes Hülfsmittel, auf die entzündeten Augen zu legen.

Oder: man nimmt Eyweiß, ſchlägt es in Froſchleich=Waſſer, und leget es auf die Augeu.

Solenander heilte alle Entzündnngen der Augen mit einem Decoct von Blättern vom Quittenbaum, womit er die Augen von Zeit zu Zeit wuſch.

Iſt das Auge roth, und wegen hinein gefallenen Staubes oder Kothes, geſchwollen, ſo kann ein Schnitt von ganz rohen Kalb- oder Ochſen-Fleiſche, bey dem Schlafengehen auf das Auge gelegt, die Röthe und Hitze der Augen vertreiben.

Noch ein bewährtes Waſſer für Hitze oder Entzündung, Felle und Staar der Augen. Man nimmt die oberſten Spitzen von Rosmarin, Schwalben-Wurzel, Wallwurzel, Fenchel, Anieß, von jedem 2 Handvoll; Violenwurzel, 1 Handvoll; Augentroſtkraut, 2 Handvoll; ſtößt und ſchneidet alles klein; zieht 1 Maß weißen Wein in einem Glaskolben im Sande davon ab, und verwahret es zum Gebrauch.

Oder: man läßt ein Ey hart kochen, und nimmt die Schale, wenn es noch ganz warm iſt, davon; ſchneidet es hernach von einander, nimmt dem Dotter heraus, und thut, an deſſen Statt, Zuckercand hinein. Hierauf leget man die zwey Stücke wieder über einander, und bindet ſie mit einem Faden zuſammen. Nach dieſem läßt man Bleyzucker in Roſenwaſſer zergehen, leget das Ey 24 Stunden darein, und wäſcht ſodenn die Augen mit dieſem Waſſer.

12. Für die Augen-Felle. Man nimmt Schwalbenwurzel, Eiſenkraut, Betonien, Augentroſt, Raute, Fenchel, alle friſch, von jedem 2 Händevoll; ſtößt es zuſammen, und thut es in ½ Pfund weißen Wein, drückt den Saft aus, und weichet geſtoßenen Pfeffer und Ingber, von jedem ½ Unze, Saffran 3 Quent, Myrrhen, Aloe und Sarcocolla, von jedem 1 Unze, und 1 Pfund gutes Honig ein; zieht ſolches in einem gläſernen Kolben bey gelindem Feuer über, und verwahret das Waſſer davon.

Oder: man nimmt weißen Vitriol 1 Unze, alkaliſch Salz 2 Quent, und das Weiße von 2 Eyern; ſtößt den Vitriol und das alkaliſche Salz zu Pulver, und ſchlägt es mit dem Eyweiß wohl unter einander; ſtreichet

chet davon mit einer Feder ins Auge, und leget ein in Roſen- und Wegerich-Waſſer eingetunktes Läppchen darauf, und fährt eine Zeit lang damit fort.

Ein anderes ſehr gutes Waſſer für eben daſſelbe Uebel, wird aus weißen Vitriol, Zuckercand und hart geſottenem Eyweiß gemacht, indem aus allem dieſen ein Saft gedrückt werden muß, wovon man Mittags und Abends etwas in das Auge thut.

Auch folgendes Waſſer wird mit Nutzen gebraucht. Man nimmt präparirte und zu Pulver geſtoßene Tutie, 1 Unze, und Muſkatenblüthen ½ Unze; weichet alles zuſammen in Roſenwaſſer und blanken Wein, von jedem 1 Nößel, 6 Wochen über in einer feſt verſtopften Flaſche ein, die man in die Sonne ſetzt, wenn ſie ſcheinet, und wegnimmt, wenn ſie nicht ſcheinet, oder die Nacht anbricht, oder es regnet. Man ſchüttelt die Flaſche alle Tage 3 oder 4 Mahl um. Dieſe Mittel ſind auch für rothe, triefende und blöde Augen dienlich.

13. Augen-Waſſer für die Flecken in den Augen, und ein gut Geſicht zu erhalten. Man nimmt gelbe Rüben, weißen Wein, 6 Pfund, Rockenbrod 4 Pfund, Fenchel und Meerzwiebel, von jedem 6 Unzen, Nägelein 4 Quent; hiervon zieht man durch den Brenn-Ofen 5 Pfund Waſſer herüber, und verwahret es wohl. Von dieſem Waſſer nimmt man einen Monath lang täglich des Morgens etwas zu ſich.

Viele behaupten, wenn man die Würzel Fellriß, oder die friſche Wurzel von dem ſogenannten Teufels Abbißkraut an dem Halſe trage, ſo vertreibe ſolches ebenfalls alle Flecken und Felle der Augen.

Pulver, die Augen-Flecken zu verzehren. Man nimmt graue Schnecken, die ſich in Weinbergen befinden, thut ſie in einen Topf, und läßt ſie in einem nicht allzuheißen Ofen trocknen; macht ſie hernach nebſt ihren Schalen zu Pulver, und bläſet dieſes zum öftern auf die Flecken.

Sonſt iſt die Augenſalbe vom Blute der Hähne, welches mit Honig vermiſcht iſt, auch wider die Flecken des Auges dienlich.

14. Wider die Geſchwüre der Augen, kann man Thier-Galle mit Augentroſt-Rauten- oder Ringel-Blumen-Waſſer, nach Proportion des Schadens, vermiſchen, und ſolche auflegen. Die von Fiſchen iſt ziemlich gelinde, die von vierfüßigen Thieren iſt beißender, und die von Vögeln, und beſonders Repphünern, ſchärfer.

15. Für die Geſchwulſt der Augen, läßt man ein friſches Ey auf glühenden Kohlen ſieden, nimmt das Weiße davon, und leget es des Abends vor Schlafengehen ganz warm auf die Augen. Wird die Geſchwulſt das erſte Mahl nicht davon zertheilt, ſo muß man es wiederhohlen.

Wider die Geſchwulſt der Augen mit Schmerzen, kochet man Lorbeerblätter in Wein, ſtößt ſie, und leget ſi aufs Auge.

Oder: Man nimmt das Weiße vom Ey, und Felſen-Alaun, einer Mandel groß, rühret es zuſammen mit einem Löffel in einer Schüſſel wohl herum, daß es ein Schaum, wie Pomade, werde, und miſchet alsdenn $\frac{1}{2}$ Qu. Aloë ſuccotr. in feinem Pulver darunter. Solches alles wird gelblich werden, und ein wenig Saft, roth wie Aloe-Farbe, von ſich geben, wovon man 1 oder 2 Tropfen in das kranke Auge tröpfelt, und hernach von dem Weißen, welches die Geſtalt der Pomade hat, auf Leinwand thut, und aufs Auge leget.

16. Wider Röthe und Schwären der Augen, nimmt man zugerichteten Galmey, pulveriſiret ihn, und miſchet ihn unter zerlaſſenes Rindermark, und ſchmieret dieſes zu Nacht über die Augenlieder. Man kann auch Erdbeerwaſſer des Abends in die Augen tröpfeln laſſen.

17. Die Thränen und andere Feuchtigkeiten, welche aus den Augen rinnen, zu ſtillen, koche man die Blätter von Betonien, Fenchelwurzel, und ein wenig feinen

feinen Weihrauch, ab, und gebrauche es als eine Augenſalbe.

Man kann auch die thränenden Augen oft mit abgekochtem Kerbelwaſſer waſchen.

Oder, man kann zuweilen ein wenig Rautenſaft, mit wohl geſchäumten Honig vermiſcht, in die Augen tröpfeln; oder auch den Rand der Augen mit Oehlruß von der Lampe beſtreichen.

18. **Mittel für beſchädigte Augen.** Man nimmt Eyweiß, Roſenwaſſer, Saft von Hauswurz, Frauen-Milch, von jedem gleich viel; ſchlägt alles mit ein wenig Saffran wohl unter einander, und leget es auf das verletzte Auge. Wenn der Schmerz geſtillt iſt, muß man das ganze Auge mit Roſen-Pomade ſalben.

Für geſchwollene und braun und blau geſchlagene Augen, nimmt man Salz, Honig und rothen Wein, läßt es ½ Viertelſtunde lang kochen, und benetzet die Augen mit dieſem Liquor.

Für geſtoßene und beſchädigte Augen, machet man einen Umſchlag oder ein Pflaſter von weißer Brodkrume, Eppichſaft, und weißen Wein, und leget es auf die Augen.

19. **Wenn fremde Körper in die Augen geflogen oder gefallen ſind.** Ettmüller erzählt, wie er aus eigener Erfahrung gelernet, daß man nicht beſſer dasjenige, was in die Augen gefallen iſt, heraus bringen könne, als wenn man 2 bis 3 kleine Krebsſteine, ſo daß die hohle Seite das Auge berühre, ins Auge thue, ſolches zumache und hin und her wende, da ſich denn ſolches Unreine auf dieſe Weiſe an die Krebsſteine hänge, und man es mit ſolchen wieder heraus nehmen könne. Scharley-Same, wilder ſowohl, als auch derjenige, welcher im Garten gebauet wird, wenn man ihn in die Augen thut, und daſelbſt herum treibt, iſt von gleicher Wirkung.

Wenn ein Splitter, Stroh oder Heu ins Auge gefallen iſt, nehme man Bernſtein, oder gut Siegel-Lack, welches zuvor auf Tuch ſtark gerieben worden,

und halte es alsdenn geſchwinde ans Auge, ſo wird ſich der Splitter oder Stroh daran ſetzen, und heraus gezogen werden können.

Wenn Feilſtaub oder ſonſt was Eiſenhaftes in die Augen gefallen iſt, kann es mit einem guten Magnet-Stein, wenn er vor das Geſicht gehalten wird, heraus gezogen werden.

Für beſchädigte Augen vom Scheidewaſſer. Einem Chymiſten war unter ſeiner Arbeit ein Tropfen Scheidewaſſer ins Auge gekommen; dieſes fing an, ſich zu erhitzen, und zu ſchwellen, und Schmerzen zu verurſachen, ja ſogar das Anſehen eines unheilbaren Uebels zu gewinnen. Die leipziger Ephemerides aber berichten, es habe ſich dieſer Chymiſt ſelbſt vollkommen curirt, da er Bleyſalz in Roſenwaſſer aufgelöſet, Läppchen darein getunkt, und ſolches öfters übergeſchlagen.

Wider den Kalk, der ins Auge geſprungen oder gefallen iſt. Einem jungen Menſchen war Kalk in die Augen geſprungen, wovon er Flecken auf den Augäpfeln bekam, die ihn blendeten; dieſem wurde durch ein Pulver vom Wieſenklee (Trifolium pratenſe), ſo man ihm in die Augen ſtreuete, geholfen. Arnold von Villanova ſagt, daß der Saft vom Wieſenklee, welcher weiße Flecken hat, für weiße Flecken der Augen gut, und der, ſo ſchwarze Flecken habe, für ſchwarze Flecken der Augen dienlich ſey. Auch hat Lobel angemerkt, daß der fleckige Wieſenklee zu den Augenmitteln gehöre, und daß ſolcher eben ſo viel Kraft und Wirkung habe, als das Augentroſt-Kraut (Euphraſia).

Es iſt noch zu merken, daß, wenn Kalk, Gyps oder Mörtel, worunter Kalk iſt, in die Augen gefallen, man ſolche nicht mit Waſſer waſchen, ſondern Baum-Oehl darein tröpfeln müſſe, indem ſolches die Eigenſchaft hat, den Kalk zu löſchen und aufzulöſen, anſtatt daß das Waſſer und alle wäſſerige Feuchtigkeiten den Kalk noch hitziger machen.

20. Mittel für die Augenſchmerzen, imgleichen das durch Krankheit oder andere Zufälle geſchwächte Geſicht wieder zu ſtärken und herzuſtellen. Man nimmt präparirte Tutie und Leber-Aloe, von jedem 3 Quent, Zuckercand 2 Qu., weißen Wein und Roſen-Waſſer, von jedem 5 Unzen; macht die trocknen Species zu Pulver, vermiſchet ſie hernach mit dem Wein und Roſenwaſſer, thut dieſes Gemiſche in eine ſtarke gläſerne Flaſche, ſetzt ſie einen Monath an die Sonne, beſtreicht alsdenn die Augen damit, und läßt auch einige Tropfen davon ins Auge fallen.

Um das Augenweh zu vertreiben, rathen Einige, in das Genick Schellkrautwurzel mit Sauerteig zerſtoßen, auf die Fußſohlen aber Schellkrautblätter mit der Wurzel zerſtoßen, zu binden; oder auch Fuchszungen an den Hals zu hängen.

21. Mittel für verlornes Geſicht, ohne daß man einen Schaden am Auge erkennen kann. Man nimmt $\frac{2}{3}$ gemeines Waſſer, und $\frac{1}{3}$ Eſſig, miſchet ſolches unter einander, und thut hernach ſo viel Bohnenmehl darzu, als nöthig iſt, um einen Brey daraus zu machen; dieſen ſtreicht man, wie einen Umſchlag, auf Werg, leget es dem Kranken, wenn er zu Bette geht, warm auf die Stirn, bindet ein Tuch darum, damit es nicht abfalle, und ſetzt dieſes eine Zeitlang alle Abend fort.

22. Ein blaues Waſſer, welches himmliſche Augenſalbe genannt wird, und für alle Augen-Krankheiten dienlich iſt. Man nimmt 1 Pfund Waſſer, in welchem man Kalk gelöſcht hat, ſeihet es mit Sorgfalt durch, gießt es ſofort in ein kupfernes Becken, thut 1 Quent Salmiak, recht fein pulveriſiert, darzu, läßt es die Nacht über weichen, und wenn das Waſſer eine ſchöne blaue Farbe angenommen hat, filtriret und verwahret man es in einer wohl zugeſtopften Flaſche, um einige Tropfen davon ins Auge tröpfeln zu können.

23. Waſſer, das durch mancherley Zufälle verlorne Geſicht und Gehör wieder herzuſtellen. Man nimmt Blätter und Blüthen von Thymian, Quendel, Lavendel, Majoran und Rosmarin, von jedem gleich viel, läßt ſolches in Meth einige Zeit weichen, zieht es alsdenn in einem Glaskolben, ſo in heißen Sand geſetzt iſt, ab, gibt auf das rechte Oehl wohl Achtung, und reiniget den Saft, ohne das Oehl davon zu nehmen. Dieſer Saft, welcher ſehr viel Spiritus hat, muß in einer wohl verſtopften gläſernen Flaſche verwahrt werden. Es werden von 4 zu 4 Stunden auf einmahl 2 bis 3 Löffelvoll davon genommen. Baumwolle in dieſes Waſſer getaucht, und in die Ohren gelegt, dienet in der Taubheit, welche von allzuſtarkem Kopfweh oder Flüſſen herrühret; zu gleicher Zeit aber muß auch, auf vorgedachte Art, innerlich davon eingenommen werden.

24. Beſchreibung des ſogenannten göttlichen Steines (Pierre divine), welcher in Augenkrankheiten von geſchwinder und erſtaunlicher Wirkung iſt. Man hat dieſes Geheimniß dem Herrn von Cicé, Biſchof zu Sabule in Frankreich, zu verdanken, der es, nach ſeiner Zurückkunft aus Indien, bekannt gemacht hat, nachdem er es von einem arabiſchen Arzte, der in China die Arzeneykunſt trieb, erlernet. Dieſer Stein wird auf folgende Art zubereitet. Man nimmt cypriſchen Vitriol, Salpeter und Berg-Alaun, von jedem 4 Unzen, ſtößt dieſe zu Pulver, thut es in einen neuen verglaſurten Topf, und läßt es anfänglich bey gelindem Feuer, hernach aber bey ſtärkern, im heißen Waſſer ſchmelzen. Sodenn wirft man in dieſe ganz heiße Materie ein Quent kleingeſtoßenen Campher, rühret es mit einem hölzernen Span wohl unter einander, und decket den Topf, wenn der Campher völlig geſchmolzen iſt, und ſich mit den andern Materien vereinigt hat, mit einer Stürze zu, und verklebet ihn mit Mehl-Kleiſter. Alsdenn läßt man den Topf 24 Stunden ſtehen, daß er kalt werde, und ſchlägt

darauf den Topf entzwey, darin man einen grünen Stein findet, den man von den Scherben des Topfes abſondern, und in einer wohl zugeſtopften gläſernen Flaſche verwahren muß, damit er die Kräfte nicht verliere. Wenn man dieſen Stein gebrauchen will, ſtößt man ein Quent davon zu Pulver, und gießt ½ Nößel Brunnenwaſſer darauf. Das Waſſer wird laulich gemacht, und des Tages drey Mahl, nähmlich Morgens, Mittags und Abends, ein Tropfen davon ins Auge, oder in beyde Augen, ſo es nöthig, gelaſſen. Dieſes Waſſer machet ein helles Geſicht, ſtärket und reiniget die Augen, verzehret die ſich anſetzenden Felle, heilet die triefenden Augen, und benimmt die Hitze, Röthe, u. d. gl.

Von denen Krankheiten, welche insbeſondere die Augenlieder betreffen, ſiehe unter Augen-Lied.

*Augen-Krankheiten des Federviehes. Geſchwürige Augen ſind eine unter dem Federvieh ſehr gemeine Krankheit, welche leicht curiert werden kann. Oft werden ihre Augen durch einen Zufall beſchädiget, wenn ſie durch Dornhecken kriechen, oder ſich einander hacken; auch können ſie von Erkältungen ſchwellen und entzündet werden; ein einziges Mittel aber iſt für alle dieſe Zufälle gut. Man ſammelt nähmlich eine kleine Quantität Schellkraut, Epheu und Baurenwundkraut, quetſchet ſie in einem ſteinernen Mörſer, und preſſet den Saft aus. Zu einem halben Nößel davon, gießt man 4 Löffel voll weißen Wein, tauchet einen Pinſel von Kamelhaaren darein, und beſtreicht damit alle Morgen und Abend die Augenlieder und die Augen.

Sonſt iſt auch wider die böſen Augen der Hühner, Salmiak, Kümmel und Honig, wohl geſtoßen und unter einander vermiſcht, und die Augen damit geſchmiert, ein vortreffliches Mittel.

*Augen-Krankheiten der Pferde. Die Pferde ſind auſſerordentlich zu Augenkrankheiten geneigt, weil ſie ihre Köpfe die halbe Lebenszeit über niederwärts halten müſ-

ſen, um ihr Futter zu ſuchen, ſo daß die Blutgefäße in dem Kopfe dieſe Zeit über mehr ausgedehnt ſind, als ſie ſonſt zu ſeyn pflegen, wenn das Thier den Kopf in die Höhe gerichtet trägt. Das Geſicht eines Pferdes wird wohl am meiſten in Gefahr geſetzt, wenn es jähling aus gutem Futter und ſorgfältiger Wartung in ſchlechte kommt. Denn man hat verſchiedene Mahl bemerkt, daß, wenn ein Pferd aus guter Wartung in ſchlechte gekommen iſt, ſeine Augen ſchwach geworden ſind, und tief im Kopfe gelegen haben, ſo daß es in gar kurzer Zeit hat blind werden müſſen. Iſt es aber geſchehen, daß ein ſolches Pferd an einen freygebigen Herrn gekommen, welcher es mit beſſern Futter verſehen hat, ſo ſind ſeine Augen wieder gut und klar geworden, und haben nachher ihre vorige Lebhaftigkeit und Stärke wieder erlangt. Ein gewiſſer engliſcher Schriftſteller macht dieſ Anmerkung, daß Augen-Krankheiten, die von äußerlichen Zufällen herrühren, mehr oder weniger gefährlich ſind, nachdem das Pferd geſunder oder kränklicher Natur iſt, wenn ihm ein ſolcher Zufall wiederfährt. Dieſe Anmerkung hat nicht nur in Anſehung des Auges insbeſondere, ſondern auch bey Verwundungen in andern Theilen des Körpers, ihre Richtigkeit.

Bey Verwundungen oder Stößen, welche ans Auge geſchehen, oder wenn ein Pferd auf das Auge geſchlagen, oder auch wohl von einem andern gebiſſen worden, iſt allemahl die Hornhaut, oder das Weiße im Auge, welches nichts anders, als der undurchſichtige Theil der erſtern iſt, verletzt, und zwar um ſo viel mehr, nachdem das Werkzeug, mit welchem die Verwundung geſchieht, mehr oder weniger ſpitzig oder ſcharf iſt. Wenn aber der Stoß oder Schlag mit einem ſtumpfen oder dicken Werkzeuge geſchieht, ſo können alsdenn ſowohl diejenigen Theile, die der Hornhaut nahe ſind, als auch die inwendigen Theile der Hornhaut zugleich mit leiden, in ſofern die Blutgefäße, welche dem Regenbogen,

der Kryſtall-Linſe, u. ſ. w. die Nahrung zuführen, zerreißen können, ſo daß das ganze Auge in einer Minute voll Blut läuft. Ja man hat geſehen, daß von dem Schlage eines ſtumpfen Werkzeuges, z. E. eines ſpaniſchen Rohres, oder eines Peitſchenſtabes, deren ſich unverſtändige Leute aus Uebereilung zu bedienen pflegen, die Kryſtall-Linſe in dem Auge des Pferdes aus ſeiner Capſel getrieben worden, und ſich entweder auf den Grund der wäſſerigen Feuchtigkeit geſetzt hat, oder vorwärts durch die Oeffnung des Regenbogens, oder durch die ſo genannte Sehe, gedrungen iſt. Es mag nun der Fall ſeyn, welcher er will, ſo iſt der Schade durch die Kunſt nicht wieder gut zu machen; und alles, was man hierbey thun kann, iſt, daß man Honig mit ein wenig Brunnenwaſſer und dem Weißen vom Ey vermiſchet, und mit einer Feder ins Auge ſtreichet, welches die Entzündung am beſten ſtillen wird. Es iſt möglich, daß ein Pferd, wenn es fällt, beſonders wenn ein Stein, oder anderer harter und unebener Körper im Wege liegt, ſein Auge ſo verletzt, daß die in deſſen unterſchiedenen und beſondern Bedeckungen liegenden Feuchtigkeiten ein wenig ſeitwärts getrieben werden, und das Geſicht verloren geht, obgleich das Auge ſeine gehörige Völligkeit und Geſtalt behält. Es kann aber dieſes Gebrechen nicht wohl anders, als von Leuten erkannt werden, welche die Zergliederung des Auges genau verſtehen.

Man muß vor allen Dingen das Auge eines Pferdes, wenn ihm etwas fehlt, genau betrachten, ehe man etwas verordnet. Denn, wenn das Pferd geduldig iſt, ſo kann man leicht die Augenlieder aufziehen, und ſehen, ob etwas darzwiſchen oder auf der Hornhaut iſt. Findet man nun etwas, ſo muß es mit einem, vorher an ein Stäbchen gebundenen, feuchten Schwamme ſorgfältig ausgewiſcht werden. Das Auge erhohlt ſich hernach von ſelbſt wieder, und man darf es nur zuweilen mit

fol-

folgenden weißen Augenwaſſer auswaſchen. Man nimmt Steinalaun, und weißen Vitriol, von jedem eine Unze, brennet dieſes in einem Tiegel, oder auf einer reinen Feuerſchaufel, zu Kalk, pülvert es nachher, und gießt 2 Maß ſiedend Waſſer darauf. Man kann auch noch 1 Unze feingeriebenen Galmey darunter miſchen. Dieſes kann bey den meiſten flüſſigen, ſchwärenden oder rothen Augen hinlänglich ſeyn; ja man kann auch kleine Wunden oder Geſchwüre auf der Hornhaut oder im Weißen des Auges, ſie mögen von Flüſſen oder äußerlichen Verletzungen herrühren, damit heilen. Sollte dieſes Augenwaſſer noch zu ſcharf ſeyn, ſo kann es mit mehrerm Waſſer leicht gemildert werden.

Um eine Entzündung des Auges, nach einem vorhergegangenen Stoß, zu verhüten, läßt man aus der Lung⸗Ader eine hinlängliche Menge Blut laufen, und appliciret ein Klyſtier. Man vermiſchet nähmlich 4 Löffel voll Honig, eben ſo viel Rüb⸗ als Lein⸗Oehl, und eine Handvoll Salz, mit $\frac{1}{2}$ Quart Milch, und gebrauchet es, wenn das Salz völlig aufgelöſet iſt, lauwarm als ein Klyſtier. Äußerlich bringe man ja keine fettige Salben auf das Auge; ſondern nehme Krauſemünze, Fliederblumen, Thymian, Salbey, oder andere dergleichen zertheilende Kräuter, welche man bey der Hand hat, koche ſie in halb Wein und halb Waſſer, und ſchlage davon etwas zwiſchen feiner Leinwand ſo oft warm über das Auge, wie der erſte Umſchlag wieder kalt geworden iſt. Oder, man kann etwas Saffran in Milch kochen, alsdenn Semmel⸗Krumen darein weichen, und dieſe über das Auge legen. Ein anderes in dieſem Falle ungemein dienliches Mittel iſt, wenn man einen borsdorfer Apfel bratet, das Weiche davon, ohne Schale und Kernhaus, mit etwas Roſenwaſſer und ein wenig Bleyzucker zuſammen reibet, und auf das Auge leget. Einige gebrauchen bey wund geſchlagenen oder geſtoßenen, und mit Blut unterlaufenen Augen, mit gutem Vortheil den Saft von dem Schell⸗

Kraut,

Kraut, und ſtreichen ſolchen des Tages 3 oder 4 Mahl in das beſchädigte Auge; darzwiſchen leget man einen Umſchlag, welcher aus einer zuſammengelegten Serviette oder anderm Tuch beſteht, und in warmen Wein getunket, und wieder ausgedrückt worden, daß noch der Dunſt darin bleibe, und leidlich iſt, dem Pferde über das böſe Auge, und läßt es liegen, bis es kalt worden, und wiederhohlet dieſen Umſchlag etliche Tage. Andere brauchen im erſten Anfalle nur das Weiße vom Ey, und miſchen darunter den Saft von dem Apoſtem- oder Grind-Kraut (Scabioſa), und ſtreichen es täglich ein oder zwey Mahl über das Auge. Andere ſieden dieſes Kraut im Waſſer, und waſchen das Auge damit aus. In Ermangelung dieſes Krautes nehmen Einige friſche Broſamen Rockenbrod, legen es in friſch Brunnenwaſſer, und binden es dem Pferde über das beſchädigte Auge. Oder: man nimmt Odermennig- Roſen- und Nachtſchatten-Waſſer, das Weiße von einem Ey, und Hanfwerg, macht ein Pflaſter daraus, und bindet es dem Pferde auf das Auge, und heftet es auf, daß es ſich nicht reiben kann. Imgleichen, wenn ein Pferd in das Auge geſchlagen worden, kann man ihm ſolches täglich 4 oder 5 Mahl mit friſchem Waſſer auskühlen, darnach Roſen- und Wegerich-Waſſer mit gepülvertem Zuckercand vermengen, und alſo das Auge des Tages 4 oder 5 Mahl damit beſtreichen.

Weiches Futter, oder ſolches, das nicht viel Käuen brauchet, ſchickt ſich für Pferde, welche kranke Augen haben, am beſten; und den Sommer über iſt es am zuträglichſten, wenn es abgehauenes Gras im Stalle bekommt; denn daß es den Kopf auf der Weide beſtändig niederhängen ſollte, kann, aus ſchon erwähnten Urſachen, für daſſelbe nicht gut ſeyn.

Augen-Flüſſe an den Pferden erkennet man, 1) wenn die Augen mit rothen Adern angefüllt ſind;

2) wenn ſie blau anzuſehen ſind, oder grau ſcheinen; 3) wenn der Augen Oberhälfte eine andere Farbe annimmt, als die andere, und ein Theil heller als der andere iſt; 4) wenn dem Pferde, währendem Futter-Käuen, die Gruben über den Augen ſehr über ſich ſchlagen. Gewiſſe Pferde werden ohne Zweifel öfters deswegen mit flüſſigen und rothen Augen beſchwert, weil ſie als Füllen ſchlecht curiert werden ſind, ſo daß das Blut und die übrigen Feuchtigkeiten einen mehr als gewöhnlichen Hang nach dem Orte bekommen haben, wo der gewöhnliche Ausfluß eine ziemliche Zeit gedauert hat; wobey es oftmahls ſehr ſchwer iſt, ſolchem abzuhelfen. Die Urſachen der flüſſigen Augen ſind ſehr zahlreich, z. E. das Verſchlagen, daß allzu ſcharfe Reiten, u. d. gl. Wenn ein Pferd vollblütig iſt, und deſſen Augen entzündet oder flüſſig ſind, kann man Aderlaſſen, Purgieren und Haarſchnuren verordnen; doch iſt allzuſtarkes Purgieren oft gefährlich, nicht nur in Anſehung der Augen, ſondern auch der Eingeweide, welche dadurch ſehr geſchwächt werden. Man muß alſo hier bey der Mittelſtraße bleiben, und nicht zu viel thun. Folgendes iſt ein gutes Laxiermittel bey flüſſigen Augen. Man nimmt: Aloe, 10 Quent; Cremor tartari, 1 Unze; gepülverte Sennesblätter, 1 Loth; Anießöhl, 2 Quent; Saft von Kreutzbeeren (Spina cervina) oder Attigbeeren (Ebulus), ſo viel als nöthig iſt, einen dicken Teig daraus zu machen; aus dieſem macht man 2 Ballen, und gibt ſie, auf gewöhnliche Weiſe, mit ungefähr einem guten Nößel warm Bier, um ſie hinunter zu ſpühlen. Nach dem Aderlaſſen und Purgieren wird man auch das vorher beſchriebene weiße Augenwaſſer mit Nutzen gebrauchen können, indem man ſolches täglich 4 bis 5 Mahl warm hineintröpfelt. Denn die Hornhaut iſt in dieſen Fällen voll kleiner, wie die Nadelſpitzen großen, Geſchwürchen, welche öfteres Auflegen trocknender u. heilender Arzeneyen erfordern, damit

mit die daſelbſt ſich aufhaltenden ſcharfen Feuchtigkeiteu die zarten Fäſerchen derſelben nicht weiter zerfreſſen kōnen.

Zur Veränderung will ich noch eine Salbe herſe⸗tzen, welche bisweilen geholfen hat, wo das Waſſer nicht hat anſchlagen wollen; wovon vermuthlich die Urſache iſt, daß die Salben länger in dem Auge bleiben, und durch die Feuchtigkeiten und Bewegungen deſſelben nicht ſo bald weggewaſchen werden. Erwähnte Salbe aber beſteht aus folgendem. Man nimmt Galmey und Tu⸗tie, auf einem Marmorſteine gerieben, von jedem ein Loth; gepülverten römiſchen Vitriol, $\frac{1}{2}$ Quent; wei⸗ßen Vitriol und gebrannten Alaun, von jedem ein Loth; Campher, 2 Quent; und vermiſchet dieſe Din⸗ge ſehr genau mit 3 Unzen friſcher Butter. Von dieſer Salbe ſtreicht man mit einer Feder dem Pferde warm in die Augen, ſo daß ſie wirklich recht hineiu auf die Hornhaut des Auges kommt, welches hauptſächlich zu beobachten iſt; denn die meiſten Leute machen die Augen⸗Lieder nicht genugſam auf, wenn ſie Augenwaſſer, Sal⸗ben u. d. gl. aufbringen wollen. Es iſt ein großer Irr⸗thum, wann man ſpricht, man müſſe keine Pulver in das Auge eines Pferdes kommen laſſen. Allein, man er⸗wäge nur, daß das Waſſer, womit dieſe und alle andere Pulver, die man zu Augenwaſſern gebrauchet, vermiſcht ſind, bloß dazu dienet, daß ſie beſſer aufzubringen ſind; eben ſo, wie die friſche und ungeſalzene Butter in der jetzt vorgeſchriebenen Salbe, ſo daß wirklich die Pulver die vornehmſten Dinge bey der ganzen Compoſition ſind.

Für flüſſige und triefende Augen der Fohlen und Pferde, kann man auch gleich anfangs fein geſiebten Zucker denſelben einſtreuen, oder auch gutes Ziegelſtein⸗Oehl alle Tage in die Augen ſtreichen. Oder auch dem Pferde, im abnehmenden Mond, früh Morgens, ehe es noch gefüttert oder getränket worden, die Augenbrau⸗nen mit einem Spitz⸗Zängelein ausraufen. Oder: man machet mit 2 Loth Salz, und eben ſo viel Vitriol, mit

2 Maß

2 Maß friſchem Brunnenwaſſer eine Infuſion, läßt ſolche an der Sonne deſtillieren, und rühret ſolches, ehe man es brauchen will, wohl durch einander, und ſtreichet es alle Tage einmahl mit einer Feder dem Pferde in die Augen.

Bey flüſſigen Augen kann man auch, nach dem Rathe des Hrn. v. Sind, Nieſemittel gebrauchen, und den Pferden einige Tage hinter einander alle Morgen etwas Schnupftobak, dem man ein wenig Pfeffer zugeſetzt hat, vermittelſt eines Federkiels in beyde Naſenlöcher blaſen. Hr. v. Sind bedient ſich eines andern Nieſe-Pulvers, welches aus Euphorbiengummi, welches in Majoranwaſſer gewaſchen worden, trocknem Betonien-Kraute, Eichenmiſtel, ſpaniſchen Tobak und Salmiak zuſammengeſetzt iſt. Bey dem Gebrauche des Nieſepulvers fließt das Waſſer aus der Naſe und den Augen ſtärker als ſonſt ab, und die Augen werden erleichtert.

Durch das Abbinden einer Ader am Kopfe, durch Fontanelle oder Wurzelſtecken, und durch das Ausſchneiden der ſogenannten Mäuſe, richtet man nichts gegen die Flüſſe der Augen aus; man macht vielmehr durch dieſe Operationen das Pferd nur um deſto früher blind.

Was von dem gemeinen Haufen die Mäuſe bey den Pferden genennet, und unnöthiger Weiſe herausgeſchnitten wird, ſind Muskeln oder Fleiſchlappen, welche zur Bewegung und Aufhebung der vordern Lippe des Pferdes beſtimmt ſind; man nennet ſie Muſculos elevatores labii anterioris; und iſt auf jeder Seite einer. Dieſe Muskeln fangen gleich unter den Augenhöhlen am Winkel und obern Theile der Kinnbackenbeine an, gehen längſt der Naſe herunter, und werden am untern Theile der Naſe zur Flechſe oder Sehne, und vereinigen ſich zuſammen; nähmlich die Flechſen dieſer Muskeln werden endlich nahe bey der Lippe etwas breit oder aponevrotiſch, und endigen ſich daſelbſt. Der Nutzen dieſer Muskeln iſt, die Lippen in die Höhe zu ziehen und zu bewegen, welches beym Freſſen höchſt nothwendig iſt. Ueber dieſe Muskeln gehen noch andere, die auch unter den Augenhöhlen, aber etwas vorwärts, nach den Naſenbeinen zu, anfangen, über vorige weggehen, in der Mitte ſich zertheilen, wovon ein Theil ſich bey der Naſe endiget, und die Naſenlöcher erweitern hilft,

hilft; der andere Theil aber faſt an den Winkel der Lippe endiget, und die Lippe ſeitwärts in die Höhe zieht. Wird nun dieſe ſchädliche Operation weit unten gemacht, welches oft den Schmieden, aus Mangel der anatomiſchen Kenntniß, einerley iſt: ſo werden dieſe Muskeln auch mit durchgeſchnitten, und die Lippe verlieret auch ſeitwärts einen Theil ihrer Bewegung, und die Naſenlöcher verlieren ebenfalls an ihrer freyen Bewegung, und das Pferd kann dieſelben im ſchnellen Laufen nicht weit genug aufmachen, und hinlängliche Luft faſſen. Endlich lieget unter beyden Muskeln ein großer Nerv, welcher vom fünften Par abſtammet, und faſt in der Mitte der Kinnbackenbeine aus einem daſelbſt befindlichen Loche geht, und ſich zum Theil in die Lippen verbreitet. Schneidet nun der Schmid zu tief, ſo wird dieſer Nerv auch noch mit verletzt, die Lippen werden noch unbrauchbarer, und es entſtehen davon zuweilen Convulſionen und der Tod des Thieres, nachdem nun die Nerven ganz oder nur halb zerſchnitten ſind. Dieſe ſogenannten Mäuſe oder Muskeln ſind ſehr natürlich von Hrn de la Foſſe, in ſeinem Cours d'Hippiatrique, auf der 33ſten Tafel in Kupfer abgebildet zu ſehen. Herr Landkammerrath von Schönfeld, in ſeiner nach eigenen Erfahrungen beſchriebenen Landwirthſchaft und deren Verbeſſerung, Lpz. 1773. gr. 8. S. 379. verſichert, wider die Grundſätze mancher Pferdekenner, ſeit vielen Jahren als ein ſehr nützliches Verwahrungsmittel, die Augen bey Pferden gut zu erhalten, ſehr vortrefflich befunden zu haben, wenn man jungen Pferden, auch ſolchen, die bereits ausgewachſen haben, die Mäuſe ſchneiden läßt, als welches nicht nur für die Augen gut iſt, ſondern auch noch überdies die Schönheit eines Pferdes vermehret, weil dadurch der Kopf um das Naſenbein herum mager wird, welches bey Pferden unter die Stücke der Schönheit gerechnet zu werden pflegt.

Herrn D. Webers Verwarnung gegen das gewöhnliche Ausſchneiden der Mäuſe bey den Augenkrankheiten der Pferde, ſt. in No. 28. des Leipz Intell. Blatts, v. J. 1773, S. 307.

Nach Anzeige der Allgemeinen Haushaltungs- und Land Wiſſenſchaft, Th IV, S. 208, f. kann das Laufen der Augen allezeit durch den zeitigen Gebrauch folgenden Waſſers gehoben werden. Man nimmt 4 Händevoll Erdepheu, ſchneidet es klein, und ſtößt es in einem ſteinernen Mörſer. Ferner werden 6 Eyer hart gekocht, das Weiße wird in Stücke zer-

ſchnitten, und zu dem Erdepheu gethan, und damit wieder geſtoßen. Alsdenn gießt man 1 Nößel Wein, und ¼ Nößel Roſenwaſſer hinzu; und ſchüttet ſodenn 3 Loth weißen Vitriol, und eben ſo viel geſtoßenen weißen Candiszucker hinzu. Alles dieſes wird zuſammen geſtoßen, und in eine irdene Pfanne geſchüttet. Nach dieſem werden ungefähr 2 Loth geröſtetes Salz darüber geſtreuet, die Pfanne zugedeckt, und 6 Stunden in einen Keller geſetzt. Dieſes ſchüttet man in einen Beutel, der über einem Gefäße hängt, und läßt es ſo lange hangen, bis alle Feuchtigkeit, ohne zu preſſen, durchgelaufen iſt. Das Durchgelaufene wird in eine Flaſche gefüllet, und etwas davon in die Augen des Pferdes getröpfelt, und gelinde damit gerieben, indem man zu dieſem Ende eine weiche Feder gebrauchet.

Den Fluß, der die Augen der Pferde abwechſelnd befällt, und dann nach 4, 5 oder mehrern Tagen wieder vergeht, nennet man den Mond-Fluß, oder die Mond-Blindheit, Fr. Fluxion lunatique, und ein ſolches Pferd mondblind. Dieſer Zufall befällt bald ein Auge allein, bald beyde zugleich. Zu einer Zeit wird das Auge trübe, und zur andern Zeit bleibt es ziemlich gut; und man ſollte alsdann nicht glauben, daß das Pferd mit einem Fluſſe am Auge befallen wäre. Dieſes hat nun die Meinung veranlaßt, daß dieſe Krankheit mit dem Mondwechſel in Verbindung ſtehe. Daher ſagt Solleyſel, in ſeinem vollkommenen Stallmeiſter, von dieſer Krankheit: die Zeit, da der Fluß die meiſte Beſchwerde verurſache, ſey gemeiniglich im abnehmenden Monde, zuweilen im Anfange, und die Pferde würden oftmahls blind davon; manche ſind ſechs, andere drey Monath von dem Anfalle dieſer Krankheit frey, und wiederum andere befällt ſie alle zwey Monath.

Die Zeichen eines mondblinden Auges ſind nach dieſem Schriftſteller folgende. Wenn das Auge mit dem Fluſſe wirklich befallen iſt, ſo ſpuret man Hitze und Geſchwulſt

ſchwulſt an demſelben, es thränet, iſt dunkel und geſchloſſen; das ſicherſte Zeichen der Mondblindheit aber iſt, wenn die Augen unterhalb des Augapfels gelblich ausſehen, welches man bloß zur Zeit des Fluſſes wahrnimmt, nach dieſer Zeit aber nichts mehr davon ſieht.

Man iſt durch wiederhohlte Zergliederung der mondblinden Augen überführt worden, daß der wahre Sitz dieſer Krankheit der Regenbogen ſey, und in einer Entzündung dieſer beſondern Haut des Auges beſtehe, welche von verſchiedenen Urſachen herrühren kann, als: vom Verſchlagen, von allzu ſtarker Arbeit, u. d. m. Und was den gelblichen Fleck betrifft, welcher von jetztgedachtem Schriftſteller bemerkt worden, und an dem Augapfel zu ſehen iſt, ſo kann ein jeder, der die Anatomie dieſes Theiles verſteht, deutlich bemerken, daß er ſich auf der Traubenhaut befindet. Dieſer gelbe Fleck aber iſt nichts anders, als was man beſtändig an andern Theilen des Körpers ſieht, wenn eine Entzündung vorgeht, welche von einer Hemmung des Blutes und der übrigen Feuchtigkeiten veranlaßt worden iſt.

Was die Cur dieſer Krankheit betrifft, ſo muß zuerſt und vor allen andern vorzüglich der Aderlaß veranſtaltet werden; es muß ſo bald geſchehen, als möglich iſt, und ziemlich viel aus den Adern der dicken Schenkel weggelaſſen werden. Nach dieſem können Purgiren und urintreibende Dinge Statt finden. Endlich ſind auch alle Arten von Terpenthin dienlich; z. E. man nimmt venetianiſchen Terpenthin, 3 Unzen, und lebendige Kellerwürmer; ſtößt dieſe, vermiſchet ſie mit dem Terpenthin, und machet mit Schwefelblumen eine Maſſe daraus; aus dieſer formiret man kleine Kügelchen, von der Größe eines Tauben=Eyes, und gibt 14 Tage nach einander alle Morgen eins davon ein, wenn das Pferd vorher 2 bis 3 Mahl mit der gewöhnlichen und oben, S. 30, beſchriebenen Purganz aus Aloe, purgirt worden iſt. Zur Verdünnung und Reinigung

der Säfte, kann man auch folgende Latwerge in Gebrauch ziehen. Man nimmt Engelsüß- und Kletten-Wurzel, von jeder 10 Loth; Peterſilienſamen, 3 Loth; Rhabarber, 10 Loth; präparirten Weinſtein, 2 Loth; erweichenden Eiſenſaffran, 4 Loth; feinen Saffran, ½ Quent. Dieſes alles wird zu einem feinen Pulver gemiſcht, und mit 16 Loth Rosmarinwaſſer und 1 Pfund Honig zu einer Latwerge gemacht, und wenigſtens 14 Tage lang, alle Morgen, Mittag und Abend, ſo viel als 2 Unzen ſchwer, dem Pferde zu hinterſt auf die Zunge eingegeben, und der Kopf ſo lange in die Höhe gehalten, bis es die Medicin hintergeſchluckt hat.

Was das äußerliche Auflegen bey mondblinden Pferden anbelanget, ſo wird ſolches nicht viel helfen, weil der Siß der Krankheit inwendig in dem Augapfel iſt, und dergleichen Dinge wohl ſchwerlich weiter, als auf die Hornhaut und andere äußerliche Häute, wirken.

Wenn endlich alle andere Curen nichts helfen wollen, ſo iſt bekannt, daß man die Schlaf-Adern mit gewichſter Seide an zwey Orten, einen Zoll weit von einander, unterbindet, hernach entzwey ſchneidet, u. die Wunde mit einer gemeinen Digeſtivſalbe zuheilet. Man hat geſehen, daß auf ſolche Art eine dauerhaftere Heilung, als durch alles andere Verfahren, geſchehen iſt, welches auch ſeinen guten Grund hat; weil durch das Unterbinden und Entzweyſchneiden der Schlaf-Adern der allzu ſtarke Zufluß des Blutes ins Auge verhindert wird, und doch Aeſte genug übrig bleiben, die den Theilen eine gehörige Menge Blut zuführen. Inzwiſchen, wenn es nicht ein ſonderlich gutes und brauchbares Pferd iſt, ſo verlohnt es ſich wohl nicht der Mühe, alle dieſe Curen mit ihm vorzunehmen; ſondern man wird ſehr wohl thun, wenn man ſich ſolches vom Halſe ſchaffet.

Bisweilen iſt die Urſache der Blindheit, eine Undurchſichtigkeit der Hornhaut, die man leicht von außen an dem Auge bemerken kann; oder die Feuchtigkeiten des Auges

werden auch in einem größern oder geringern Grade trübe und undurchſichtig. In dieſen Fällen iſt wohl eben keine Hoffnung zur Heilung der Blindheit vorhanden.

Manchmahl erzeuget ſich aber auch auf der Hornhaut obenauf eine dünne undurchſichtige Haut, welche das Thier blind macht. Man nennt ſie ein Fell auf dem Auge, einen Drachen, oder einen Nagel, Fr. Dragon, Perle, Ongle, und will ſie öfters mit Aeſchenfett wegbeitzen; allein, weil das Auge nicht gern fettige Schmierereyen verträgt, ſo verſchlimmert man das Uebel nur durch den Gebrauch dieſes Mittels. Beſſer iſt es, etwas ganz fein gepülverten Salmiak oder Zucker in das Auge auf das Fell zu blaſen, oder lieber mit dem Finger hinein zu bringen, oder auch das Fell behutſam wegzuſchneiden, damit die Hornhaut wieder hell werde.

Bisweilen wächſt auch, nach der Vorſtellung der gemeinen Vieh-ärzte, aus dem innern oder größern Augenwinkel eine andere Haut hervor, die einen Theil des Auges bedeckt, und folglich das Sehen verhindert, und bey Pferden ſowohl, als auch dem Rindvieh, der Haug oder Hauk, oder die Hauke, genannt wird. Auch dieſe hat man bisher auszuſchneiden angerathen, indem man ein dünnes Blech zwiſchen die Haut und das Auge gebracht, ſodenn mit einer Nähnadel, worein ein Faden gefädelt worden, durch die Haut geſtochen, ſie vermittelſt des Fadens in die Höhe gezogen, und ſie darauf ausgeſchnitten hat. Allein, auch dieſes Ausſchneiden iſt eben ſo ſchädlich, wie ich vorher von den Mäuſen gezeigt habe. Denn die Hauke iſt nichts anders, als derjenige dünne Knorpel im großen Augenwinkel, welcher die Figur eines Theiles vom Zirkel ausmacht, und in einer doppelten ſehr dünnen Falte, welche von der gemeinſchaftlichen Haut (Conjunctiva) gemacht wird, eingehüllt lieget, wodurch die Hauke ſowohl mit dem Augapfel, als auch der innern Fläche der Augenlieder, verbunden wird; die innere Fläche davon iſt mit kleinen Drüſen verſehen, welche

eine Feuchtigkeit ergießen, wodurch die Bewegung über dem Augapfel erleichtert wird. Dieſe Haut oder Hauke hat keine Fleiſchfibern oder Muskeln, wodurch ſie beweget wird, folglich auch an und vor ſich keine Bewegung, ſondern ſie wird bewegt, und begibt ſich vorwärts über das Auge, ſobald der Augapfel zurück in die Augenhöhlen durch ſeine eigene Muskeln bewegt wird, welches geſchieht, wenn ein fremder Körper ſich dem Auge nähert, oder ihm einige Gefahr drohet. Man mache nur den Verſuch an todten Thieren, und ſtoße das Auge in die Augenhöhlen zurück, ſo wird die Hauke ſogleich zum Vorſchein kommen, und die durchſichtige Hornhaut überziehen. Es hängt alſo die Bewegung der Hauke bloß von der Bewegung des Augapfels ab, durch deſſen Zurückpreſſung die Hauke zum Vorſchein kommt. Dieſes geſchieht ebenfalls, wenn die Theile, welche das Auge umgeben, ſich entzünden, aufſchwellen, oder wenn Geſchwulſt in der Gegend der Hauke vorhanden iſt. Wenn nun durch irgend eine Krankheit der Augen die Hauke vorgetrieben und ſichtbar wird, die durchſichtige Hornhaut des Auges überzieht, oder gar zum Theil im innern Winkel heraus ſteht, ſo hat man geglaubt, die Hauke ſey die Urſache der Krankheit, da doch aus der Beſchreibung der Hauke jedermann einſehen wird, daß das Heraustreiben derſelben nur eine Folge davon iſt; denn ſo bald die Krankheit des Auges gehoben iſt, geht auch die Hauke wieder von ſich ſelbſt zurück, und nimmt ihren vorigen Raum ein. Sollte es aber ja geſchehen, daß ein Gewächs an der Hauke entſtände, welches ſie aus dem innern Augenwinkel hervor triebe: ſo muß man das Widernatürliche von der Hauke abzuſondern ſuchen, ohne ſie ſelbſt mit wegzuſchneiden. Man erſieht alſo hieraus, daß es höchſtſchädlich und ganz unverantwortlich ſey, einen ſo weſentlichen Theil wegzuſchneiden, dem die Natur ſo großen Nutzen beygelegt hat. D. Weber verſichert, daß ſich, ſeit ſeiner ſechsjährigen Praxis

bey

bey Thieren, noch kein einziger Fall eräugnet habe, welcher das Ausſchneiden der Hauke erheiſchet hätte, und daß die von den Thierärzten beſchriebenen Fälle, weswegen ſie die Hauke ausgeſchnitten, durch dienſame und ſchickliche Arzeneymittel, Aderlaß und Purgiren, gehoben werden können.

D. Webers Anmerkung von dem ſchädlichen Gebrauche, den Pferden die Hauke aus den Augen zu ſchneiden: ſt. in No. 37 des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1773, S. 395, f.

Die Häutchen wegzubringen, welche von einer Entzündung des Auges entſtanden ſind, iſt auch das ſogenannte blaue Waſſer ſehr dienlich. Hier iſt eine zweyfache Art der Zuſammenſetzung deſſelben, welche aus einem geſchriebenen Roßarzeneybuche Churfürſt Auguſt's I genommen iſt. 1) Man nehme ungelöſchten Kalk, 1 Pfund; reines Brunnenwaſſer 1 Kanne, thue es in einen neuen Topf zuſammen, und laſſe es ſieden; wenn es recht geſotten hat, ſetzt man es an einen Ort, und läßt es 3 Tage lang ſtehen; alsdenn ſetzt ſich der Kalk, und es ſteht oben auf dem Kalke ein ſchönes lauteres Waſſer. Dieſes Waſſer ſeihet man durch Löſchpapier allmählich in ein Glas ab, und nimmt von demſelben 6 Loth, Grünſpan und Salmiak, von jedem ½ Loth. Dieſe 3 Stücke temperire man zuſammen, und thue es in ein Glas, ſo wird ein ſchönes blaues Waſſer daraus; dieſes ſtreicht man dem Pferde drey Mahl mit einem Federchen in die Augen, allezeit um den andern Tag, ſo wird man befinden, daß ſich die Felle verlieren werden. Oder 2) man nimmt ſo viel, als mit 3 Fingern gefaßt werden kann, von ungelöſchtem Kalk, thut ſelbigen in einen neuen wohlglaſurten Topf, der gut ausgeſotten iſt; gießt 3 Maß reines lauliches Waſſer darauf, und rühret es ½ Stunde wohl um, läßt es hernach ein Par Stunden ſich ſetzen, und ſeihet es ſodenn in einen kupfernen, oder, welches noch beſſer iſt, in einen meſſingenen Keſſel oder Becken durch; thut ferner 2 Loth Salmiak, und 10 Gran Campher, der in Weingeiſt aufgelöſet worden,

hinein; rühret und peitſchet es mit einem Büſchlein ſo lange, bis es ſchön blau wird; filtriret es durch Löſchpapier, und hält es an einem laulichen Orte. Letzteres Waſſer iſt vornehmlich wider allerhand äußerliche offene Schäden, Mauke, u. d. gl. dienlich, wenn man den Schaden Abends und Morgens rein damit auswäſcht.

Ein zuverläſſiges Mittel für die auf den Augen wachſende Haut, vornehmlich zu Anfange, ſo bald der Schade ſich zeigt, iſt folgendes. Man kochet ein Ey hart, ſondert das Gelbe ab, und ſchneidet das Weiße in Stücke. Dieſes vermiſchet man mit etwas geröſtetem Salz, ſchüttet es in eine ganze Eyerſchale, ſetzt ſie über ein Feuer, und läßt ſie ſo lange ſtehen, bis ſie zu Pulver geſtoßen werden kann. Hiermit werden 4 Loth Honig, und 3 Gran weißer Vitriol, vermiſcht; von dieſem wird zuweilen etwas Weniges mit einer Feder in das Auge gebracht.

Wenn ein Pferd einen Fleck oder ein Mahl auf dem Auge hat, welches von einem ſcharfen Fluſſe, der auf das Auge gefallen iſt, herrührt: ſo iſt die oben, S. 31, vorgeſchriebene Salbe anzupreiſen. Sie muß aber gebraucht werden, wenn das Uebel noch neu iſt; denn da wird ſie die kleinen Geſchwürchen ſicher reinigen u. heilen. Iſt aber der neblichte Fleck oder die weiße Haut ſchon lange Zeit auf dem Auge geweſen, oder es befindet ſich eine zurückgebliebene Narbe von einer Wunde darauf: ſo hat man ſehr zu zweifeln Urſache, ob jemahls eine Hülfe dafür iſt. Wenn ja etwas gutes zu hoffen iſt, ſo muß man ſolches von einem langen Gebrauche ſolcher Dinge erwarten, die, wenn ſie ins Auge gebracht werden, durch ihre Rauhigkeit und Härte das Auswendige der Hornhaut abreiben; und zuweilen können auch dieſe Sachen, wenn ſie mit Honig oder einem andern heilenden Mittel vermiſcht werden, etwas helfen. Das meiſte könnte man ſich, was die Vertreibung der Flecke auf der äußern Oberfläche des Auges betrifft, wenn keine Ent-

zündung dabey iſt, von feingepülverten Glaſe verſprechen. Denn wenn das Glas fein pulveriſiert, durch ein Florſieb geſchlagen, und mit Honig und etwas friſch geſalzener Butter vermiſcht wird, ſo hat man die Erfahrung, daß es Nebelflecke weggebracht hat, wenn alles andere nicht hat anſchlagen wollen. Die Urſache iſt ohne Zweifel darin zu ſuchen, daß das Glas keinesweges durch die Bewegung und das Waſſer im Auge in kleinere Theile aufgelöſet wird, ſondern ſeine Geſtalt behält; da hingegen Tutie oder Galmey durch die Bewegung des Auges ſo glatt gemacht werden, daß ſie an einem ſo harten Körper, als ein veralteter Nebelfleck iſt, wenig ausrichten können. Eben ſo machet ſich mancher eine ganz falſche Vorſtellung, wenn er ſich einbildet, daß der Menſchenkoth, wenn man ihn zu Kohle brennt und pülvert, und mit einer Federſpule ins Auge bläſet, Flecken, Häute, u. d. gl. wegnimmt.

Der Staar bey Pferden läßt ſich in zwey Gattungen eintheilen; 1) in einen grauen oder weißen, und 2) in den ſchwarzen Staar.

Den angehenden weißen oder grauen Staar erkennet man: 1) wenn das Auge kleiner, als gewöhnlich, dabey die durchſichtige Hornhaut mehr oder weniger trübe, und der Stern ganz enge iſt. 2) Wenn die Traubenhaut, darunter der braune oder ſchwarze, und bey Glas=Augen der weiße Umfang des Sternes verſtanden wird, ſich nicht erweitert, indem man das andere noch geſunde Auge mit der Hand zuhält, welches doch bey einem jeden geſunden Auge allemahl ſehr merklich geſchehen muß. 3) Findet ſich hinter dem zuſammengeſchnürten Stern etwas grünliches, oder nimmt man einige graue oder weiße Puncte wahr, ſo kann man verſichert ſeyn, daß der graue oder weiße Staar im Anwuchs ſey; welcher ſich 4) durch kurze oder längere Zeit deutlich zu Tage leget, indem entweder das hinter dem Sterne befindliche Häutchen, welches gleichſam eine Scheidewand zwi-

ſchen der wäſſerigen und glasartigen Feuchtigkeit ausmacht, oder auch die Haut der Kryſtall-Linſe ſelbſt undurchſichtig und weiß oder grau erſcheint. Ja zuweilen wird der ganze Kryſtall-Körper dunkel, und die andern Feuchtigkeiten trübe befunden, welches nach der verſchiedenen Farbe, der weiße oder graue Staar genannt wird. Den Anfang dieſer Krankheit nennen die Franzoſen Cul de verre.

Der weiße oder graue Staar kann zuweilen noch in Zeiten curiert werden. Vor allen Dingen iſt das Klyſtieren das nothwendigſte, welches aus folgenden beſtehen muß. Man nimmt Leinöhl, ½ Pfund; Honig, 4 Loth; Coloquinthenmark, und Lerchenſchwamm, von jedem 1 Loth; Scammonium, 1 Quent; Caſſien-Extract, 4 Loth; und Salz, 1 Handvoll; kochet dieſes alles in reinem Fließwaſſer, und bringt es dem Pferde bey. Man muß auch, wenn Vollblütigkeit dabey iſt, dem Pferde eine Halsader öffnen, und ſodenn folgendes Pulver beybringen. Man nimmt gelbes Präcipitat, 2 Quent, und Haſelwurzkraut, 1 Loth, machet es zu einem ſehr feinen Pulver, und bläſet davon 1 Meſſerſpitze voll, durch einen Federkiel oder eine Tobakspfeife, in beyde Naſen-Löcher. Wenn man ſieht, daß das Pferd davon nicht zu ſtark angegriffen wird, kann man die Portion ſtärker nehmen. Dieſes Pulver macht die Naſe fließend, reiniget das Haupt, eröffnet die Verſtopfung, und kann alſo dieſe Blindheit, wofern ſie nicht unheilbar geworden iſt, am beſten heben. Dieſes Pulvers kann man ſich ſo lange bedienen, bis man eine Veränderung oder Beſſerung an den Augen gewahr wird. Sollte ſich nur im geringſten eine Beſſerung vermerken laſſen, ſo muß das Aderlaſſen alle 14 Tage, das Pulver täglich, das Klyſtieren aber alle 8 Tage gebraucht werden. Iſt es mit dieſer Cur in ſoweit geglückt, daß das Pferd ſein Geſicht völlig wieder bekommen hat, ſo wird man wohl thun, wenn man, einem abermahligen gleichen Zufall vorzu-

kommen,

kommen, ſich folgenden Pulvers zu Zeiten bedient. Man nimmt: Rinde von wilden Kaſtanien, Baldrian-Wurzel, Meiſterwurzel, Eberwurzel, von jedem 8 Loth; Fenchelſamen, 1 ½ Loth, und Coriander 4 Loth; machet es zu einem feinen Pulver, und gibt dem Pferde täglich 3 Loth, 14 Tage nach einander. Nebſt dem Gebrauche dieſes Pulvers kann man auch folgenden Umſchlag bereiten. Man nimmt: Rosmarin, Weinraute, Schellkraut, und Poley, von jedem 1 Handvoll; ſiedet es eine Zeitlang in einem Maß rothen Wein; und wenn es den letzten Sud thun ſoll, thut man 1 Qu. Saffran dazu, ſetzt es vom Feuer, läßt es erkalten, tunket ein Bäuſchlein von Leinwand hinein, und leget es dem Pferde über das Auge. Mit dieſem Umſchlage muß man noch eine Zeitlang nach dem Pulver continuiren.

Hat man aber den Anfang dieſer Krankheit entweder nicht wahrgenommen, oder verſäumt, oder nicht curieren können, und iſt der ganze Stern recht weiß und undurchſichtig, ſo rathen Einige, folgende Operation dabey vorzunehmen. Man ſoll den Abend vorher dem Pferde nichts zu freſſen geben; den Morgen darauf läßt man es ſich ſelbſt auf die Erde legen, macht ihm den Kopf feſt, daß es ihn nicht rühren kann, läßt ihm das Auge offen halten, ſticht mit einer nicht gar ſpitzigen Nadel durch das Weiße in den äußern Augenwinkel, ſo daß man das traubenförmige Häutchen nicht verletze, und ſucht entweder nur das dunkle Häutchen, oder wenn es nöthig iſt, den ganzen Kryſtall-Körper abzulöſen, und auf den Grund des Auges zu drücken, oder ganz und gar aus dem Auge heraus zu ziehen; kurz, man arbeitet ſo lange, bis das Auge wieder hell erſcheint. Alsdenn zieht man die Nadel heraus, wiſchet das Auge mit einem ſaubern zarten Tüchlein ab, beſtreichet ein Bäuſchlein von Flachs, mit einer Mixtur von Eyerklar und Roſenöhl, und bindet es auf das Auge. Oder, man zerreibt ein Stückchen Alaun in einer Mixtur von Eyer-

klar

klar und Roſenwaſſer, macht daraus mit einem Beſenreis einen Schaum, tunket das Bäuſchlein darein, und leget es auf, läßt es 24 Stunden liegen, und verbindet nach dieſer Zeit das Auge von neuem; nach etlichen Tagen iſt die Verwundung heil, und das Pferd, wenn die Operation wohlgerathen, von ſeiner Blindheit curiert. Währender Zeit als man noch etwas zu befürchten hat, muß man dem Pferde wenig oder gar nichts zu freſſen geben, weil die Bewegung des Kiefers auch die wohlgerathenſte Operation verderben kann. Das Trinken ſchadet nicht ſo viel, daher man das Waſſer durch Kleyen oder Mehl nahrhaft machen kann.

So ſehr Einige dieſe Operation, welche man das Staarſtechen nennet, und in des Hrn. v. Sind **Unterrichte in den Wiſſenſchaften eines Stallmeiſters**, S. 213, f. ausführlich beſchrieben findet, anrathen wollen, ſo kann man ſich doch kaum vorſtellen, daß dieſelbe von ſo guten Folgen wäre, indem es faſt nicht möglich iſt, daß man dem Pferde den Kopf ſo feſt machen kann, daß es ſolchen nicht rühren, und ſich ſelbſt alſo durch eine Bewegung währender Operation das Auge verletzen könne; noch viel weniger aber iſt die Bewegung des untern Kiefers nach der Operation zu verhüten. Es wird alſo wohl beſſer gethan ſeyn, wenn man den Staar durch bewährte Arzenehmittel zu vertreiben ſuchet; und wenn ja auch dieſe nichts helfen wollen, ſo iſt am beſten, daß man es blind laſſe, und alle weitere Koſten erſpare. Folgendes Pulver hat in dergleichen Fällen oftmahls die beſte Wirkung gethan. Man nimmt: Baldrian-Wurzel und Augentroſtkraut, von jedem 1 ½ Loth; präparirte Eyerſchalen, 2 Loth; mit Schwefel abgeriebenes Queckſilber, präparirte Kellereſel, von jedem 1 Loth; gibt dem Pferde täglich zwey Mahl davon 1 Loth unter ſeinem Futter zu freſſen, und fährt damit, wenn das Pferd der Koſten werth iſt, ein ganzes Jahr fort.

Der ſchwarze Staar laßt ſich vornehmlich daran erkennen; 1) wenn die durchſichtige Hornhaut und die dahinter befindlichen Feuchtigkeiten zwar hell und klar, der Stern aber ſehr erweitert, und noch einmahl ſo groß, als gewöhnlich erſcheint; wenn man 2) das Pferd aus dem Dunkeln ins Helle bringt, und der Stern ſich nicht lebhaft zuſammenzieht und enger wird, ſondern ſo wie im Dunkeln, alſo auch im Hellen, unbeweglich ſtehen bleibt; und 3) wenn hinter dem Sterne ſich eine meergrüne Farbe wahrnehmen läßt, ſo iſt die gläſerne Feuchtigkeit verdorben, und der ſchwarze Staar auf dem Wege. Wenn das Pferd auch gleich noch etwas mit dem Auge ſehen kann, ſo wird doch endlich die Netzhaut auch angegriffen, und der Stern verliert ſeine zuſammenziehende Kraft überall, und alsdenn iſt der ſchwarze Staar völlig da, und das damit befallene Auge ſtockblind, und dieſe Art von Blindheit iſt faſt beſtändig ganz und gar unheilbar.

Bey dem ſchwarzen Staar hat das Pferd öfters ein ſchönes helles und ſo vollkommenes Auge, daß auch wohl ein ſcharfer Kenner darüber zuweilen wegſehen kann. Weil dieſe Pferde aber ſtockblind ſind, ſo ſieht man es ihnen an dem Gange an, indem ſie die Beine hoch heben, und ſich vor dem Stolpern zu hüten ſuchen, wenn ſie ſacht gehen. Sitzt aber ein verſchlagener Verkäufer darauf, ſo weiß er es ſo zuſammen zu nehmen, daß man es im Vorreiten auch ſchwerlich gewahr werden kann.

Verhärtete Augen=Drüſe. Die Augendrüſe verhärtet ſich von einem langen und anhaltenden Fluſſe im Auge, oder von einer widernatürlichen Hitze im Augapfel ſelbſt, wodurch ſie in dem großen Augenwinkel, nach der Naſe zu, hart und knorpelig wird, ſo daß ſie mehr als den halben Theil der Hornhaut bedeckt. In dieſem Falle iſt nichts weiter zu thun, als dieſelbe wegzuſchneiden, und eine aus 1 Unze Tutienſalbe, 2 Quent Roſen-Honig, und 1 Scrupel calcinirten Vitriol, beſtehende, kalt unter einander gemiſchte Salbe zu gebrauchen. Von

den

den franzöſiſchen Roßärzten wird geſagt, ſie zögen die Thränendrüſe mit einer Nadel und einem Faden Zwirn in die Höhe, und ſchnitten ſolche ſo tief weg, als ſie nur könnten. Allein, es iſt am beſten, wenn man den harten Theil nur ſo weit wegſchneidet, als er das Auge bedeckt; denn wenn man von der Drüſe zu viel wegnimmt, ſo wird ſich die Unbequemlichkeit eräugnen, daß der große Augenwinkel beſtändig voll Waſſer ſteht.

*Augen=Krankheiten der Schafe. Die Schafe werden oft von Verkältung angegriffen, die ihnen auf die Augen fällt, und ſie ganz blind macht. Oft entſtehen eben dieſe Zufälle aus andern unſichtbaren Urſachen, vornehmlich aber auch von dem öftern und häufigen Salz-Lecken. Das Gegenmittel iſt in beyden Fällen daſſelbe. Man preſſet nähmlich den Saft der Schellwurzel aus, und läßt eine Quantität von demſelben Abends und Morgens in die Augen tröpfeln.

Augenkraut, Augentroſt; ſiehe Einbeere. *Euphraſia.*

*Augen=Leder, Scheu=Leder, ſind rund geſchnittene ſteife Stückchen Leder, welche an die Zäume der ſcheuen Kutſch= und Zug=Pferde, um die Gegend der Augen angemacht werden, damit ſolche nicht auf die Seite ſehen können. Man pflegt auch dergleichen runde und hohle Augendeckel von Filz den beißigen Pferden, die nicht gern aufſitzen, oder ſich beſchlagen laſſen, vor die Augen zu binden. Siehe auch Blend=Leder.

*Augen=Lieder, L. Palpebræ, Fr. Paupières, dienen, die Augen zu verwahren, und zu verhüten, daß die Horn-Haut nicht austrockne. Das obere erhebet und ſenket ſich; das untere hat nur wenig Bewegung. Obgleich die Bewegung der Augenlieder willkührlich iſt, ſo kann man ſie doch nicht erhoben behalten, wenn man ſchläfrig wird, oder wenn die Augen müde ſind. Oft hat man auch zu dieſer Zeit zuckende und andere nicht=willkührliche Bewegungen, die man ſelbſt nicht merket. Bey den Vögeln und einigen Thieren, die zugleich auf der Erde

und

und im Waſſer leben, hat nur das unterſte Augenlied Bewegung; und die Fiſche haben gar keine Augenlieder, weder oben noch unten.

Wenn die Haare an den Augenliedern, Lat. Cilia, lang und dicht ſind, ſo ſcheinen die Augen ſchöner, und der Anblick angenehmer. Nur der Menſch und der Affe haben an beyden Augenliedern Haare; die andern Thiere haben an dem untern Augenliede keine, und beym Menſchen ſelbſt ſind an ſolchem viel weniger, als am obern.

Hier ſind, zum Beſten des Landmannes, einige bewährte Mittel für Augenlieder-Zufälle. 1. Wenn die Haare der Augenlieder in die Augen treten. Man muß ſolche mit kleinen Zwickzänglein heraus reiſſen, wobey man das Augenlied mit einem oder mit zwey Fingern hält. Man befördert auch das Ausfallen dieſer Haare, wenn man den Rand der Augenlieder mit Blute von Laubfröſchen oder Fledermäuſen reibet. Um die Haare auf erſtere Weiſe auszurupfen, muß man vorher Kalk im Waſſer löſchen, das Waſſer davon weggießen, anderes friſches darauf thun, und mit ſelbigem die Augenlieder benetzen; denn das erſtere Waſſer würde zu ſcharf ſeyn.

2. Wider den Ausſchlag oder die Räude an den Augenliedern, miſchet man in Roſenſalbe ein wenig präparirte Tutie, ſtreichet ſolche hernach auf ein zartes Leinwandtüchlein, und leget es über die Augenlieder.

3. Wider das Freſſen und Jucken in den Augenliedern, nimmt man weißen Wein und Roſenwaſſer, von jedem 1½ Unzen, und Leber-Aloe 1 Quent, miſchet alles wohl unter einander, tunket Läppchen in dieſen Liquor, und leget ſie auf die Augenlieder. Oder man gebraucht folgendes Mittel. Man nimmt das Weiße von einem harten Ey, zerſtößt es mit 20 Gran weißen Vitriol in einem Mörſer, gießt 4 Unzen Wegerich- oder Roſen-Waſſer hinzu, ſeihet es durch ein reines Tüchlein, tröpfelt einige Tropfen davon ins Auge, oder tunket ein wenig Baum-Wolle darein, und benützt die Augenlieder des Tages öfters damit.

4. Wi-

4. Wider das Gerſtenkorn (Hagelkorn) am Auge, L. Hordeolum, Fr. Grain de grêle, Grain d'orge. Dieſes iſt eine kleine Geſchwulſt, welche an dem auswendigen Rande der Augenlieder, nahe bey den Haaren, hervor kommt, und gemeiniglich eine kleine Beule abgibt, welche einem Gerſtenkorne gleichet, weswegen ſie auch alſo genannt wird. Wenn die Geſchwulſt lange gewährt hat, daß ſie dadurch hart, wie ein Hagelkorn, geworden, ſo iſt ſolche ſehr ſchwer zu heilen; denn wenn man ſie auch abſchneiden will, ſo iſt es doch gemeiniglich vergebliche Mühe und gefährlich, denn es wächſet wieder. Das beſte Mittel, dieſem Uebel, zumahl wenn es eingewurzelt iſt, abzuhelfen, iſt eine gute Diät, nach welcher man leichte Speiſe genießet. Man kann auch ſolche Geſchwulſt mit Spiritus, darein man ein wenig Campher gethan, Otter-oder Hühner-Fett, und nüchternem Speichel, beſtreichen. Hilft dieſes nicht, ſo muß ſie mit einer Lanzette geöffnet werden, daß die Materie heraus gehe. Wenn dieſe Geſchwulſt weich iſt, und ſich eindrücken läßt, ſo kann man ſie mit einem ſeidenen Faden abbinden, den man alle Tage ſtärker zuziehen muß, da ſie alsdenn von ſelbſt abfallen wird.

5. Wider die Vereinigung oder das Verſchwellen der Augenlieder. Dergleichen trägt ſich zu, wenn ſich ein verborgenes Geſchwür unter die Augenlieder ſetzt. In ſolchem Falle muß man Schwefelbalſam, und hernach das Pflaſter Manus Dei, wie es Schröder in ſeiner vollſtändigen Apotheke beſchreibt, auf das Auge legen.

6. Wider die Warzen der Augenlieder, iſt nichts beſſer, als ſie mit Frauenmilch zu beſtreichen, um ſolche dadurch weich zu machen. Das ungariſche Waſſer, weil es die Schweißlöcher öffnet, zertheilt ſolche zwar auch, und iſt noch kräftiger; allein man muß ſich in Acht nehmen, daß nichts davon in die Augen komme. Sollte die Härte nicht vergehen, ſo muß man die Warzen aufſchlitzen, die Materie heraus drücken, und in

Wein= oder Campher=Geiſt getunkte Läppchen darauf legen, und hernach das Pflaſter, Diachylum genannt, gebrauchen. Doch ſind alle dieſe äußerliche Mittel nicht kräftig genug, wenn der Kranke nicht zuvor wohl gereiniget wird, und eine gute Diät hält.

Augen=Nicht, Nihil album; ſiehe unter Tutia.

Augen=Pappel, Alcea, Malva verbenacea, ſ. Pappel.

Augen=Punct, ſiehe Geſichte=Punct.

*Augen=Sproſſen, Fr. Andouillers, nennen die Jäger das unterſte erſte Ende an einer Hirſchſtange und am Rehbockgehörne, welches zunächſt über dem Auge iſt. Am jagdbaren Hirſche nennet man es die Augen=Sprieſſel oder Eisſprießel. Ein Hirſch, der dieſe nebſt den Spießen ausgewachſen, und keine Enden mehr hat, wird ein Gabel Hirſch genennet. Die darauf folgenden Enden heißen Sur-Andouillers.

*Augen=Stein. Dieſer Nahme wird, außer dem halb durchſichtigen Steine, welcher zum Achat und Onyx gerechnet, ſeiner Seltenheit wegen aber im Werthe höher als der Achat geachtet, und ſonſt auch Katzen=Auge, Sonnen=Auge, L. Oculus Beli. genannt wird, auch einem kleinen glatten Steinchen gegeben, von Geſtalt und Farbe einer Linſe, welches man bey der Stadt Grenoble findet. Man bedienet ſich deſſelben, ihn in die Augen zu legen, wenn etwas darein gefallen iſt, indem ſeine linſenförmige Geſtalt verurſachet, daß, wenn man ihn in das Auge laufen läßt, er alle fremde und unreine Körper, welche in das Auge gekommen ſind, mit ſich hinweg nimmt, und ſeine Glätte verhindert, daß er das Auge nicht beſchädiget. Er kann auch in verſchiedenen Fällen dienen, wo man z. E. bey innerlichen Geſchwüren das Zuſammenwachſen der Augenlieder und des Augapfels verhindern will.

Augen=Troſt, ſiehe *Euphraſia*.

Augen=Wurzel, Malva verbenacea; ſiehe Pappel.

Augelot, heißt, inſonderheit bey den Winzern in der Gegend von Auxerre, eine viereckige Grube in den Wein-

Bergen zum Senken und Fechſer-Einlegen. Daher ſagt man: planter à l'augelot, d. h. einen kleinen Graben in der Geſtalt eines Troges machen, und ungewurzelte Reben hinein legen.

Auget, ein kleiner Trog, ein Tröglein, beſonders an den Käſichen, zum Vogelfutter.

Bey Pferden, der Canal; ſiehe Canal bey Pferden.

In der Baukunſt, das Becken einer Dachrinne; und

Beym Müller: der Schuh, d. i. das Ende des Rumpfes, wodurch das aus dem Mühlenrumpfe heraus kommende Getreide zwiſchen die Mühlſteine fällt.

Augne. (Points d',) eine Sorte neumodiſcher Spitzen, welche ſonderlich zu feinen Manſchetten verbraucht werden.

Augſt, ein Inſect; ſiehe Haft 1.

Augſt-Eiche, ſiehe unter Eiche.

Augſt- oder Auguſt-Haber; ſiehe Schwarz-Haber, unter *Avena.*

*Augſter, eine Art ungariſcher Trauben; ſiehe unter Wein-Stock.

*Auguſt, Augſt- oder Auguſt-Monath, Obſt-Monath, L. Auguſtus, Fr. Aout, iſt, nach der verbeſſerten und Julianiſchen Rechnung, der achte, nach den vier Jahrszeiten aber der dritte und letzte Sommer-Monath. Es iſt aber dieſer Monath dem Kaiſer Octavius Auguſtus zu Ehren, der in demſelben ſeinen Einzug mit einem Triumph in Rom gehalten, nach ſeinem Nahmen Auguſtus genannt worden, da er ſonſt von den Römern Sextilis, d. i. der ſechste Monath vom März an, genennet war. Kaiſer Carl der Große hat ihn im Deutſchen den Aehren- oder Aernde-Monath genennet, weil man um dieſe Zeit mit der Aernde und Einſammlung des Getreides beſchäftigt iſt, welches zu der in der Handlung gebräuchlichen Redensart Gelegenheit gegeben, daß der oder jener, wie die Franzoſen ſprechen, ſeinen Auguſt, oder wie wir Deutſchen ſagen, ſeine Aernde habe, um dadurch anzuzeigen, daß er ſeine Sachen gut anſtel-

le, und daß ihm ſeine Handlung wohl von Statten gehe. Sonſt heißt er auch Wein-Koch, von dem Sprich-Worte: Was Julius und Auguſt am Weine nicht kochen, das kann der September ſchwerlich zurecht bringen. Bey den Holländern heißt er Oogſtmaand. Er hat 31 Tage, und der Mond 29. Die Sonne tritt in das Zeichen der Jungfrau, gegen den 23ſten dieſes Monathes. Die merkwürdigſten Tage und unbeweglichen Feſte in demſelben ſind: der 1 Petri Ketten-Feyer, 10 Laurentius, 15 Mariä Himmelfahrt, 24 Bartholomæus. Auf Bildniſſen wird dieſer Monath durch einen nackenden Mann bezeichnet, welcher eine Schale unter dem Kinn hält, um ſich abzukühlen. Aus eben dieſer Urſache hat man ihm auch eine Art von Fächern gegeben, der aus Pfauenfedern beſteht.

Tag.	Sonnen-Aufg.	Sonnen-Unterg.	Tages-Länge	Nachts-Länge.
1	= = =	= = =	15 St. 22 M.	8 St. 38 Min.
2	4 Uhr 29 Min.	7 Uhr 37 Min.	= = =	= = =
5	4 — 33 —	7 — 27 —	= = =	= = =
8	4 — 38 —	7 — 22 —	= = =	= = =
11	4 — 43 —	7 — 17 —	14 St. 48 M.	9 St. 12 Min.
15	4 — 48 —	7 — 12 —	= = =	= = =
18	4 — 53 —	7 — 7 —	= = =	= = =
21	4 — 59 —	7 — 1 —	14 St. 12 M.	9 St. 48 Min.
24	5 — 4 —	6 — 56 —	= = =	= = =
27	5 — 9 —	6 — 51 —	= = =	= = =
30	6 — 15 —	6 — 45 —	= = =	= = =

1. Verrichtungen, welche im Küchen-Garten geſchehen müſſen.

Zu Anfange dieſes Monathes muß man Zwiebeln ſäen, damit man bey Zeiten im Frühlinge davon einen Vorrath für die Speiſe, zum Salat habe. Wegen Beſorgniß eines ſtrengen Winters, kann man auch zu gleicher Zeit etwas wälſche Zwiebeln ſäen, weil dieſe die ſtärkſte Kälte ausſtehen, auch einen ſtärkern Geſchmack haben. Man muß auch Spinat ſäen, zum Gebrauch der Küche den Winter

und Frühling hindurch. Die beſte Art deſſelben, welche die Kälte ausſtehen kann, iſt die ſchmahlblätterige. Die größte und nutzbarſte iſt der ſogenannte Kletten-Spinat.

Gegen den 5ten oder 6ten, ſäet man frühzeitigen Kopfkohl; am 10ten oder 12ten, etwas Blumenkohl, zum frühen Vorrath, damit ſolcher unter Glocken oder Handgläſer, und an die Wände, wo er frey wachſen ſoll, verpflanzet werden könne. Ungefähr am 14ten ſäet man noch etwas mehr, zum zweyten Vorrath, um ihn unter Gerähme, woſelbſt er den Winter hindurch ausdauern ſoll, zu pflanzen.

Gegen die Mitte des Monathes muß man etwas gemeinen Kopf- auch braunen niederländiſchen Lattich ſäen, damit ſolche, den Winter über, auf warmen Stellen ohne Bedeckung ſtehen können; auch gegen das Ende des Monathes etwas Cos- und ſchleſiſchen Lattich, um ſie auf warmen Stellen an Wänden, Pfählen oder Hecken zu pflanzen. Einige von ihnen muß man auch, bis zum Frühling, auf den Ländern zurück laſſen; ſolche werden im folgenden Frühlinge ſehr früh zum Gebrauche tüchtig ſeyn; wo ſolche aber übrig bleiben, da müſſen ſie nicht gar zu dicht an einander ſtehen.

Bey feuchtem Wetter verpflanzet man Endivien und Sellerie, nachdem man ſolche vorher wohl begoſſen hat, damit ſich die Erde an ihre Wurzeln ſenke; ſie müſſen auch, wenn das Wetter trocken iſt, bis ſie wohl bewurzelt ſind, gehörig begoſſen werden.

Man kann jetzt einige von denen Lattich-Pflanzen, welche im vorigen Monathe geſäet worden, umſetzen, um ſie im Herbſte in der Küche gebrauchen zu können; dieſe müſſen in eine warme Gegend gepflanzt werden, damit ſie der Froſt, welcher ſich öfters im October frühzeitig einſtellet, nicht beſchädige; ſolche müſſen auch, bis ſie bewurzelt ſind, wohl begoſſen werden.

Gegen das Ende des Monathes muß man vielerley Arten der Samen, welche lange Zeit in der Erde liegen, ſäen;

ſaen; als; Kerbel, Angelik, Liebſtöckel, Meiſterwurz, Löffelkraut, Fenchel, Smyrnenkraut, wohlriechende Seſel, Ackerlattich, und einige andere, welche allemahl beſſer gerathen, wenn man ſie zu dieſer Jahrszeit ſäet, als wenn ſelbige im Frühlinge geſäet worden.

Die im vorigen Monathe mit Kohlkräutern ꝛc. beſäeten Beete, müſſen fleißig gegätet werden; und wenn die Pflanzen darauf gar zu dick ſtehen, muß man einige ausziehen, und auf einen andern Fleck Landes verpflanzen.

Man ſchneidet die blühenden Stängel der meiſten Arten ſtarkriechender Gewächſe ab, als: Lavendel, Rosmarin, Saturey, Iſopp ꝛc., damit an ſelbigen noch vor dem Winter neue Zweige ausſchlagen können; dieſes muß aber nicht bey trocknem Wetter geſchehen, weil, bey etwa einfallender langen Dürre, die Gewächſe oftmahls verderben.

Man zieht die Zwiebeln, Knoblauch, Rockenbollen und Schalotten, wenn ihre Blätter zu verwelken und abzufallen anfangen, aus der Erde, breitet ſie auf einer luftigen Stelle aus einander, damit ſie abtrocknen, ehe man ſolche an denjenigen Ort leget, wo ſie, den Winter über, zum Gebrauch aufgehoben werden ſollen.

Bey trocknem Wetter muß man die Erde an der Sellerie, welche groß genug iſt, aufhäufen; ſich dabey aber in Acht nehmen, daß man die Mitte der Pflanzen nicht mit Erde bewerfe. Die vollgewachſene Endivie muß man aufbinden, damit ſie bleich werde; dieſes muß ebenfalls, wenn die Blätter ſehr trocken ſind, verrichtet werden.

Die Artiſchocken, welche im vorigen Frühlinge gepflanzt ſind, werden nunmehr anfangen, ihre Frucht hervor zu treiben; daher müſſen alle kleine Sproſſen, welche an den Seiten ihrer Stiele ausſchlagen, davon abgeſchnitten werden, weil ſie ſonſt die Frucht auf der Spitze ſchwächen und auszehren. Auch muß man ſolche vom Unkraute, und allen andern groß wachſenden Kräutern, welche bey ihnen ſtehen, befreyen.

Den Broccoli, welcher im vorigen Monathe noch nicht umgeſetzt worden, verpflanzet man auf die Stelle, wo er bis zur Blüthe bleiben ſoll, und begießt ihn wohl, bis er bewurzelt iſt. Dieſe Pflanzen müſſen, jede in der Weite eines Fußes, beſonders in Reihen welche, ungefähr 2 Fuß von einander ab ſtehen, gepflanzt werden. Man kann auch noch etwas Savoyerkohl-Pflanzen verſetzen, damit ſie ſpät im Frühlinge tüchtig ſeyn; ſolche werden aber, bey ſtrengem Winter, zu keiner beſondern Größe anwachſen, noch gute Köpfe gewinnen.

Die Wurzeln der jungen Melonen muß man gegen gar zu viele Näſſe bewahren, weil dieſe oftmahls verurſachet, daß die Pflanzen verderben, ehe die Frucht reif iſt.

Jetzt iſt die Jahrszeit zum Einmachen der Gurken; deswegen muß man ſie in jeder Woche 2 oder 3 Mahl beſehen, und unter ihnen die hierzu tüchtigen ausleſen. Bey trocknem Wetter müſſen ſie öfters begoſſen werden, damit ſie viel Früchte liefern.

Der Spargel, welcher im vorigen Frühlinge gepflanzt iſt, muß fleißig vom Unkraute gereiniget werden, damit die zu dieſer Zeit daran ausſchlagenden neuen Sproſſen ſtärker gerathen. Auch alle Wintergewächſe, als: Paſtinaken, Lauch, rothe Rüben, Kopfkohle ꝛc. müſſen vom Unkraute rein gehalten werden.

Die Miſthaufen müſſen ebenfalls vom Unkraute, beſonders der Melde und dem Nachtſchatten, gereiniget werden, damit der davon abfallende Same nicht zugleich mit dem Miſte in den Garten gefahren werde; daher muß ſolches ausgeriſſen, und in einiger Entfernung von dem Garten oder Miſthaufen ab, über einander geworfen werden, damit es allda vermodere.

In dieſem Monathe kann man die Stängel von Salbey, Rosmarin, Lavendel, Maſtixkraut und andern Gewürzkräutern pflanzen, wo ſolches im Frühlinge unterlaſſen iſt; doch werden dieſe lange nicht ſo ſtark, noch der Kälte zu widerſtehen eben ſo fähig, wie diejenigen

werden, welche im Frühlinge gepflanzt ſind; daher müſſen ſie, wenn der Winter ſtreng iſt, bedeckt werden.

Die jetzt blühenden Kräuter, worüber man Waſſer abziehen, oder welche man zum Gebrauch im Winter trocknen will, ſchneidet man ab, uud hänget ſie an einem trockken und ſchattigen Orte auf; denn, wenn man ſie im Sonnenſchein trocknet, ſchrumpfen ſie ein, und werden ſchwarz, und wenig nütze.

In jeder Woche fährt man fort, Kreſſe, Feldrüben, Rettige, Senf und andere Salatkräuter auszuſäen. Auch ſammelt man alle Arten der Samen, welche jetzt reif ſind, ein, breitet ſie auf Matten auseinander, damit ſie trocknen, klopfet oder reibet ſie hernach aus ihren Schalen oder Hülſen los, und verwahret ſie.

Den Rettig-Samen, welcher jetzt in den Hülſen ſteht, muß man beſchützen, und verhindern, daß ihn die Vögel nicht abfreſſen.

Einige Zeit vor dem 20ſten, ſäet man Steckrüben zu einem ſpäten Vorrathe; denn diejenigen, welche ſpäter geſäet worden, werden ſelten dick, vornehmlich, wenn der Herbſt ſich kalt bezeiget.

An dem azoriſchen Fenchel, welcher vollgewachſen iſt, häufet man die Erde auf, damit ſolcher bleich, und zum Gebrauche tüchtig werde; fährt auch fort, Sellerie in Gruben zu verpflanzen, um, die Jahrszeit hindurch, einen beſtändigen Vorrath davon zu haben.

Die Producte des Küchen-Gartens in dieſem Monathe ſind: Zwiebeln, Portulak, Sellerie, azoriſcher Fenchel, Gurken, Melonen, Kopfkohl, Blumenkohl, Steckrüben, Phaſeolen, Erbſen, Artiſchocken, Kopf-Lattich, Endivien, alle Arten junger Salat- und verſchiedene andere Kräuter.

2. Verrichtungen, welche im Baum-oder Obſt-Garten geſchehen müſſen.

Man beſieht fleißig ſeine Obſtbäume an den Wänden, und vertilget davon die Schnecken und andere Gewürme.

würme. Auch vertreibt man die Sperlinge und Meiſen, weil ſie die Birnen, Feigen und Weintrauben, ſo bald ſolche reif werden, behacken, wo ſie nicht dagegen beſchützet werden. Zugleich muß man einige Flaſchen mit Honigwaſſer an verſchiedenen Stellen der Bäume, zur Vertilgung der Weſpen, befeſtigen, damit ſie darin erſaufen.

Wo einige Zweige der Bäume von der Wand abſtehen, oder durch die Winde in Unordnung gebracht ſind, müſſen ſie vorſichtig an die Wand in ihrer gehörigen Stellung befeſtiget werden, damit die Frucht den zu ihrer Reifung benöthigten Genuß des Sonnenſcheins erhalten könne. Jedoch muß man nicht, wie Einige zu thun pflegen, die Blätter von den Bäumen abpflücken, denn ſonſt ſteht das Obſt gar zu ſehr entblößt, und wird alsdenn hart, auch ſelten wohl reif.

Die Knoſpen an denen Obſtbäumen, welche im vorigen Monathe eingepfropfet worden, muß man befreyen, weil ſonſt ihre Verbindung die Rinde der Stämme klemmet, und verhindert, daß ſelbige auf der Stelle, wo die Knoſpe eingeſetzt iſt, nicht auf gleiche Weiſe, wie anderswo, anwachſen kann. Den untern Theil der Stämme muß man von Ausſpröߧlingen entledigt, und den Erdboden um die Wurzeln der Obſtbäume vom Unkraute rein halten.

Die von Obſt ſehr beſchwerten Bäume muß man mit tüchtigen Stützen verſehen, damit die Winde die Aeſte nicht abreiſſen, oder die ſchwere Laſt der Früchte ſolche abdrücke. So ſoll man auch die Bäume aus ſtillen und faulen Waſſer, wo die Sonne gar zu heiß ſcheinet, und da es nicht regnet, bis in den folgenden Monath hinein, des Abends und Morgens fleißig begießen laſſen; imgleichen die jungen Bäume und Pfropfreiſer des Abends, bey Untergang der Sonne, mit eben dergleichen, doch laulichem, Waſſer beſprengen, den Stamm aber, ſo viel möglich, unbenetzt laſſen.

Weil

Weil in dieſem Monathe allerley Kern- und Stein-Obſt reif zu werden anfängt, muß man das reife zum Theil abnehmen laſſen, ſonderlich was man zum Kochen und Backen gebrauchen will; was aber abfällt, kann man gleichfalls entweder dörren, oder den Schweinen geben.

Obſtfrüchte, welche jetzt reif oder noch dauerhaft, ſind: Wallnüſſe, Haſelnüſſe, Lambertsnüſſe, Feigen, Weintrauben, Ananas, Stachelbeeren, Johannis-Beeren, Aepfel, Birnen, Pfirſichen, Nectarinen, Pflaumen, Kirſchen.

3. Verrichtungen, welche in der Pflanzſchule geſchehen müſſen.

In dieſem Monathe muß man an allen Bäumen, welche im vorigen Jahre oculiert, oder im Frühlinge gepfropft ſind, alle diejenige Sproſſen, welche unterhalb den Knoſpen oder gepfropften Reiſern heraus gebrochen ſind, abſchneiden, und die verſchiedenen Arten der immergrünenden, auch Wald-Bäume und Stauden, zu dem beſtimmten Zwecke aufziehen, die Stämme zu den hohen Bäumen aber nicht gar zu ſtark beſchneiden; denn, wenn nicht an den Seiten dieſer Stämme einige kleine Zweige zur Aufhaltung des Saftes übrig gelaſſen werden, werden ſie nicht tüchtig ſeyn, ihre Kronen zu tragen.

Gegen das Ende dieſes Monathes kann man Abſchnittlinge vom Lorbeerbaum und Geisblatt auf eine ſchattige Gegend pflanzen, dabey aber ſelbige beſtändig mit Waſſer erquicken. Auch kann man von den Stachelbeer- und Johannisbeer-Büſchen Abſchnittlinge pflanzen, und fleißig begießen, damit ſie ſich noch vor dem Winter bewurzeln.

Man muß nunmehr anfangen, denjenigen Boden zu reinigen und umzugraben, wohin man im Herbſte Stämme oder junge Forſtbäume verſetzen will, damit der Regen noch vor der Pflanz-Zeit das Land einweichen und mürbe machen könne. Iſt auch das Erdreich gar

zu feſt, ſo thut man wohl, wenn man ſolches 4 oder 6 Wochen zuvor, ehe man es bepflanzet, in Reihen aufhäufet, weil alsdenn die Klöße mürbe und zum Zerbrechen viel geſchickter werden, als wenn es erſt neulich umgegraben iſt.

4. Verrichtungen, welche in Luſt= und Blumen=Gärten geſchehen müſſen.

Man verpflanzet die Ableger von Garten=Feder= und Bart=Nelken, welche, wenn ſie bey Zeiten eingeleget worden, ſich um dieſe Zeit werden bewurzelt haben. Diejenigen ſchönen Arten der Garten=Nelken, welche zu den Töpfen beſtimmt ſind, können jetzt in kleine, mit friſcher leichter Erde angefüllte, Töpfe gepflanzt, und in eine ſchattige Gegend geſetzt werden, bis ſie ſich bewurzelt haben; hernach bringt man ſie in eine freyere Gegend, und läßt ſie allda bis zum Anfange des Octobers, ſetzt ſie ſodenn unter ein Miſtbeet=Gerähme, oder tauchet ſie in ein altes Borken=Beet, und überwölbet ſie mit Reifen, damit man ſie im Winter bedecken, und gegen ſtarken Regen, Schnee und ſtrengen Froſt beſchützen könne; bey gelindem Wetter aber müſſen ſie unbedeckt ſtehen, weil ſie ſonſt ſchwächlich aufwachſen. Diejenigen Nelken aber, welche für die Länder des Luſtgartens beſtimmt ſind, müſſen jetzt auf Beete in die Blumenſchule gepflanzt werden, wo ſie bis um die Mitte oder das Ende des folgenden Monathes bleiben können, da man alsdenn die Länder des Luſtgartens umgraben und aufs neue bepflanzen muß. Zu ſelbiger Zeit kann man auch dieſe mit einem Kloße Erde um ihre Wurzeln her aufnehmen, und ſie mit andern Blumengewächſen auf ſolche Länder pflanzen.

Die raren Aurikeln kann man jetzt in friſche fette Erde verpflanzen, von den verdorbenen Blättern reinigen, und in eine ſchattige Gegend ſetzen, bis ſie ſich daſelbſt bewurzelt haben.

Man

Man kann noch die Wurzeln der zwiebeligen Schwertlilien, Schachblumen, peruvianiſchen Hyacinthen, wie auch der Lilien, Bundlilien, Kaiſerkronen, Gichtroſen und Schwertel, deren Blätter nunmehr vergangen ſind, aufnehmen; denn, läßt man ſie gar zu lange in der Erde liegen, ſo ſchlagen an ihnen friſche Zaſern aus, und alsdenn iſt es zu ſpät, ſie noch auszunehmen.

Man ſammelt alle Arten des Geſämes der Blumen-Gewächſe, ſo wie ſie reif werden, ein, und läßt ſie, von einander gebreitet, im Sonnenſchein abtrocknen, und hebet ſie hernach in ihren Schalen oder Hülſen, bis zur Zeit ihrer Ausſaat, auf; welches beſſer iſt, als wenn ſie daraus losgerieben werden.

Man verpflanzet die gefüllten ſowohl als einfachen Schlüſſelblumen, und Saat-Aurikeln, überſchattet und begießt ſie, bis ſie eingewurzelt ſind, und macht die Erde an ihren Wurzeln feſt, weil ſie ſonſt das Gewürme aus dem Boden wühlet. Dieſes zu verhüten, machen Einige ein Beet von kaltem Miſte, ſtampfen ſolches ſehr dicht nieder, legen 3 oder 4 Zoll hoch gute Erde darauf, und pflanzen alsdenn ihre Saat-Aurikeln hinein.

Man ſchneidet die Stängel derjenigen Gewächſe, welche verblühet ſind, ab; befeſtiget auch alle langwachſende Gewächſe an Stäbe, damit ſie nicht von ſtarken Winden, welche in dieſer Jahrszeit oftmahls herrſchen, abgebrochen oder niedergeriſſen werden.

Die Töpfe mit Jahrgewächſen müſſen jetzt bey trocknem Wetter gehörig begoſſen werden; auch müſſen diejenigen, welche zart ſind, wenn die Nächte anfangen kalt zu werden, an einen bedeckten Ort geſetzt werden, damit ſie ihre Samen zur Vollkommenheit bringen können, welche ſonſt bey übler Witterung ſelten reif werden.

Gegen das Ende dieſes Monathes muß man anfangen, die für die Hyacinthen, Tulpen und Ranunkeln beſtimmten Beete vorzubereiten, damit die Erde ſich ſetzen könne, ehe die Zwiebeln hinein gepflanzt werden.

den. Denn ſonſt, wenn die Erde ſich ungleich ſenket, entſtehen oben auf den Beeten Höhlungen, worin ſich das Waſſer aufhalten wird, da denn die Zwiebeln an ſolchen Stellen leicht verrotten. Wenn dieſe Beete 3 Fuß tief gemacht, und etwas wohlvermoderter Rindermiſt auf den Boden derſelben gelegt iſt, werden im Frühlinge die Zaſern dieſer Wurzeln ſich in ſelbiges niederlaſſen, aus dem Miſte gute Nahrung erhalten, und alsdenn ſehr ſtark blühen.

Alle Stellen des Blumengartens reiniget man vom Unkraute, weil es ſonſt in kurzer Zeit ſeinen Samen abwirft, wodurch der Garten ſehr mit Unkraut angefüllt wird.

Man kann jetzt die Samen der Anemonen, Schlottenblumen, Ranunkeln, Saffran, Schachblumen, Hyacinthen, Tulpen, Narciſſen, Säubrode, Schwertlilien, Aurikeln, Lilien, Bundlilien, gefüllten Schlüſſelblumen ꝛc. in einige mit leichter fetter Erde angefüllte Töpfe oder Kaſten ſäen; und beobachtet dabey, daß man diejenigen Samen, welche ſehr klein und leicht ſind, nicht gar zu hoch bedecke, weil ſie ſonſt im Erdreiche verrotten; die größern Samen aber können dicker bedeckt werden. Dieſe Töpfe oder Kaſten müſſen an ſolche Orte geſetzt werden, wo ſie des Morgens den Sonnenſchein bis gegen 10 oder 11 Uhr genießen können; denn wenn ſie um dieſe Jahrszeit der Sonnenhitze gar zu ſehr bloß geſtellt ſind, werden die Samen nicht gut auskeimen; ſie müſſen auch oft, dabey aber ſehr ſacht, begoſſen werden, damit man ſie nicht aus der Erde ſpühle.

Die Samen von vielerley Arten der jährigen Blumengewächſe, können jetzt auf warme Stellen geſäet werden, und allda den Winter über bleiben, damit ſie in dem folgenden Sommer frühzeitig blühen können. Dahin gehören: die Platterbſe, Nabelkraut, Nacht-Viole, Lobels Mückenfang-Lychnis, Strohblume, indianiſche Scabioſe, nebſt einigen andern.

Man

Man kann jeƷt die gefüllten Sammetröslein, ſcharlachene Kronnelke, rothe und weiße Kronnelken, Wieſennelke, Mückenfanglychnis, Nachtviole, kleinen Enzian, und canadiſchen Löwenſchwanz, durch Ablegung der Stängel und Zertheilung ihrer Wurzeln, fortpflanzen. Es müſſen dieſe Ableger aber in eine ſchattige Gegend gepflanzt werden; ſonſt muß man ſie, bey trocknem heißen Wetter, alle Tage wohl mit Matten bedecken, und ihnen beſtändig Waſſer geben, bis ſie bewurzelt ſind. Aus ſolchen Ablegern werden zu Anfange des Octobers ſehr gute Pflanzen geworden ſeyn, welche alsdenn wieder in Töpfe oder auf die Länder des Blumengartens verpflanzet, und zu ihrer Zeit ſtark blühen werden.

Gewächſe, welche jeƷt im Luſtgarten blühen, ſind: Ambroſienkraut, Amarant, orientaliſches Flöhkraut, Wunderbaum, Commeline, chiiſche Zeitloſe, Trauben-Iris, Herbſthyacinthe oder Tuberoſe, Erdſpinnenkraut, virginianiſches Tagekraut, Stachelmohn, Hornmohn, Wolfswurz mit gelber und blauer Blume, Giftheil, Schwarzkümmel, Adonisblume, Sonnenroſe, Blaſenketmie, Lavatere, Sigmarskraut, Pappelkraut, Roſenpappel, Storchſchnabel, Marienröslein, Seifen-Kraut mit gefüllter Blume, Gartennelken, Federnelken, Gelbweiderich, indianiſche Kreſſe, Mannstreu, Glockenblume, Venusſpiegel, Cardinalsblume mit ſcharlachener und blauer Blüthe, Lyſimachie, große Winde, Säubrod, Wunderblume, Nachtſchatten, Tollapfel, Judenkirſche, Schotenpfeffer, Stechapfel, gelbes Schabenkraut, Tobak, Wachsblume, Nabelkraut, orientaliſche Ochſenzunge, Schwalbenwurz mit weißer Blume, Hundskohl, Balſamine, Ehrenpreis, Berufswant, cretiſche ſtaudige Beſenkraut, Nachtviole, Schildkraut, grüne Kronwicke, Feigbohne, Platterbſe, ſchotentragende Erdrauch, Orant, Leinkraut, Baſilienkraut, Scharley, moluckiſche Meliſſe, türkiſche Meliſſe, virginianiſche Wirbeldoſt, Lavendel, Kugelamarant, Wiederſtoß,

ſtoß, indianiſche Scabioſe, Kugeldiſtel, Flockenblume, Biſamblume, Rainblume, Strohblume, Rindsauge, Sonnenblume, Nieſekraut, Mutterkraut mit gefüllter Blume, Goldblume, Sternblume, Bergſternkraut, Goldruthe, afrikaniſche und indianiſche Sammetblume, Habichtkraut, cretiſche Löwenfuß, nebſt einigen andern.

Starke Bäume und Stauden, welche jezt blühen, ſind: große Waldrebe, virginiſche Waldrebe mit gefüllter Blume, Magnolie, Monathroſe, Biſamroſe, ſtinkendes nnd canariſches ſtaudiges Johanniskraut, Baum Eibiſch, ſtaudige Eibiſch, Beer-Angelik, Geisblatt, Paſſionsblume, indianiſche Rebe, Jasmin, Blaſen-Senne, Scorpionſenne, ſpaniſche Ginſter, Schafmülle, Bignonie, u. a. m.

Arzeneygewächſe, welche jezt zum Gebrauch eingeſammelt werden können, ſind: Salzkraut, Brennneſſel (Samen), Flöhkraut, Wegtritt, Zehrwurz (Wurzel), Zwiebel (Samen), Knoblauch, Mohn (Samenköpfe), Stachelbeer (Beeren), Fellriß, Ammei (Samen), Coriander, Dill, wilde Möhre (Samen), Kornelkirſche (Frucht), Geisblattt, Flöhſamenkraut, Zaunrübe (Beeren), Nachtſchatten, Liebesapfel, Schotenpfeffer, Stech-Apfel, Tobak, Jasmin (Blumen), wilde Steckrübe (Samen), Feigbohne, wälſche Bärenklau, Baſilien-Kraut, Sommer-Saturei, arabiſche Stöchaskraut, Majoran, Eiſenkraut, Safflor, gelbe Sternkraut, Goldruthe, Wegwart.

5. Verrichtungen, welche im Gewächs- und Treib-Hauſe geſchehen müſſen.

Gegen den Anfang dieſes Monathes kann man die Orangebäume inoculiren, und beobachtet dabey, daß man diejenige Seite des Stammes, wo die Knoſpe eingeſezt iſt, von der Sonne abwärts kehre. Man ſchneidet diejenigen Orangebäume, Jasminen, und andere ausländiſche Gewächſe, welche im vorigen Frühlinge abgeſäuget worden, von ihren urſprünglichen Bäumen ab; hütet

tet ſich aber dabey, daß man nicht das eingepfropfte Reis vom Stamme ablöſe. Auch muß der Thon oder das Wachs nicht vor dem folgenden Frühling abgerieben werden.

Der Anfang dieſes Monathes iſt auch eine bequeme Jahrszeit zur Umſetzung derer Arten der Aloe, Hauswurz, Glaskrautes, Fackeldiſtel, Euphorbie und anderer ausländiſchen Gewächſe, welche nun anfangen zu wachſen, und ſich geſchwinder, als in einiger andern Zeit des Jahres, wieder bewurzeln werden. Zugleich muß man auch die Ableger von den Aloen wegnehmen, und in kleine, mit friſcher ſandiger Erde angefüllte, Töpfe pflanzen, an einen Ort ſetzen, wo ſie des Morgens Sonnenſchein genießen können, und ſie bey trocknem Wetter zuweilen mit ein wenig Waſſer erfriſchen, da es alsdenn nicht nöthig ſeyn wird, ihnen, um ſie zur Bewurzelung anzutreiben, eine gekünſtelte Hitze zu geben, da in dieſer Jahrszeit ohnedies ſehr gern Wurzeln an ihnen auszuſchlagen pflegen.

Die Ananas-Beete müſſen jetzt mit etwas friſcher Gärber-Rinde erfriſchet werden, wofern ſolches nicht im vorigem Monathe geſchehen iſt; denn es beginnen gegen das Ende dieſes Monathes die Abendzeiten öfters kalt zu werden; wenn nun die Hitze des Beetes auch nachläßt, ſo werden die Pflanzen nicht treiben; und da dieſes die vornehmſte Jahrszeit zu ihrem Wachsthum iſt, ſo wird dadurch verhindert, daß ſie nicht Stärke genug, zum Nutzen der Frucht, auf das folgende Jahr, erlangen. Wenn die Nächte kalt werden, muß man die Fenſter mit Matten bedecken. Dergleichen Pflanzen aber, welche zur Frucht auf das künftige Jahr beſtimmt ſind, müſſen in dieſer Jahrszeit nicht gar zu ſtark getrieben werden, ſonſt wird man ſie im Winter zur Frucht bringen; wie denn auch ſogar die Ableger, welche früh in dieſer Zeit abgenommen ſind, zuweilen ein Jahr zu früh in die Frucht getrieben werden, wenn man ſie in gar zu ſtarker Hitze erhält. Diejenigen Pflanzen, welche im folgen-

den Jahre Frucht tragen ſollen, müſſen nun in die Töpfe umgeſetzt werden, worin ſie bleiben ſollen, wofern ſolches nicht im Julius geſchehen iſt; denn beunruhiget man ſie ſpäter im Jahre, ſo iſt keine Zeit übrig, daß an ihnen vor den Winter gute Wurzeln ausſchlagen können.

Man muß jetzt etwas Erde oben aus den Kaſten oder Töpfen der Orangebäume nehmen, und ſolche wiederum mit fetter friſcher Erde anfüllen, welches ſie zur Tragung ihrer Früchte im Winter anfriſchen wird.

Man wäſcht und reiniget die Blätter und Stämme der Kaffebäume, und anderer ausländiſchen Gewächſe, von der Unreinigkeit, womit ſie zu dieſer Zeit ſehr oft beſchweret zu werden pflegen; denn widrigenfalls locket dieſelbe das Ungeziefer, zum großen Nachtheil der Gewächſe, an.

Gegen Ende des Monathes, kann man die Arten der Fackeldiſtel, Euphorbie, und anderer ſaftreichen Gewächſe, welche draußen umher ſtehen, wegen der zu dieſer Zeit ſich einſtellenden kalten Nächte, auch oftmahls ſtarken Regenwetters, welches ihnen ſehr nachtheilig iſt, wieder in das Treibhaus bringen.

Die jetzt im Gewächs- und Treib-Hauſe blühenden Gewächſe ſind: Rivinie, Papaya, Euphorbie, Ricinoides, Piſang, indianiſches Blumenrohr, indianiſche Pfeilwurz, afrikaniſche Tulpe, Aloe, weſtindiſche Afſodill-Lilie, Guajava, Myrthe, Orangeriebäume, Ciſten-Roſe, baleariſch Hartheu, Baum-Eibiſch, ausländiſche Fellriß, Baumwollenſtaude, Fackeldiſtel, Melonendiſtel, indianiſch Feigenblatt, Glaskraut, Becherkraut, Hauswurz, Storchſchnabel, Bohnencaper, Turnere, gefüllte indianiſche Kreſſe, Mehl-Baum, himmelblaue Quaſt-Rapunzel, Cardinalsblume, malabariſche Flachs-Seide, ausländiſche Winde, fremde Feder-Winde, Jasmin-ähnliche Staude, Paſſionsblume, ausländiſche Nachtſchatten, Beer-Amarant, afrikaniſche Schwalbenwurz, Hundskohl, Oleander, Plumerie, ſpaniſche

und andere fremde Sorten Jasmin, cretiſche ſtaudige Steinklee, Schildkraut, Indigpflanze, alexandriniſche Senne, mohrenländiſche Blaſen-Senne, Röhrencaſſie, Schotendorn, Fühlkraut, Martinie, Bergpoley, kleine Löwenſchwanz, Limonium, Rainblume, auslándiſch Dürrkraut, ausländiſche Waſſerdoſten, gelb Stern-Kraut, Windſamenkraut, Kreutzkraut mit ſtumpfen Blatte, Jacobskraut, Doria, nebſt einigen andern.

6. Verrichtungen, welche im Felde oder Feld-Bau geſchehen müſſen.

Im Felde hat ein fleißiger Hauswirth die Aernde noch eifrig fortzuſetzen, um den Segen Gottes, ſo viel möglich, trocken und bey Zeiten einzubringen. Inſonderheit muß er den übrigen Haſer noch bey Zeiten hauen, trocknen und einführen laſſen; imgleichen den im May geſäeten Flachs rauſen, ſodenn rüffeln oder die Bollen abſtreichen, und in die Röſte legen, die Knoten oder Bollen aber entweder an der Sonne dörren, oder auf dem Boden abtrocknen laſſen. Den von der Stauche kommenden Flachs muß man nicht alſobald bläuen und brechen, ſondern zuvor den Winter über liegen laſſen, damit die ſpröden und harten Stängel zähe und gelinde werden, ſonſt ſchlägt und brechet ſich viel gutes weg. Der Hanf wird insgemein um oder nach Bartholomäi geraufet, und werden Häuflein gemacht und aufgeſetzet, daß die Aehren in die Höhe und die Wurzeln auf die Erde kommen. Die Aehren muß man mit Stroh bedecken, damit das Geflügel die Körner nicht abfreſſen und Schaden thun könne. Wenn er alſo 8 Tage lang gedörret iſt, wird er aufgebunden und eingeführt. Man muß aber auch den Hanf, wenn er geraufet oder ausgezogen, und trocken eingebracht worden, bald dreſchen, denn ſonſt keimet er gleich, und wird zäh.

Um Bartholomäi wird auch die meiſte Hirſe reif, welche man, wenn ſie an den Spitzen oder Kolben gelb zu werden anfängt, ſchneiden, und nachdem ſie alſo in

Häuflein 3 oder 4 Tage gelegen, und auf dem Acker gedörret hat, binden und einfahren laſſen muß.

Das früh geſäete Heidekorn, welches ebenfalls um Bartholomäi reif, und an Körnern und Stroh ſchwarz zu werden anfängt, mag man hauen, und wenn es ungefähr 6 Tage lang in Schwaden gelegen hat, zuſammen harken, binden und einführen.

Die Hirſe, das Heidekorn und den Hanf ſoll man, ſo bald ſie eingeführet ſind, an der Sonne ausbreiten, und vollends trocken und dürre werden laſſen, ſonſt werden ſie bald ſchimmelig.

Linſen und Wicken werden, wie die Erbſen, und im Abnehmen des Mondes, gehauen; und nachdem ſie 2 oder 3 Tage auf dem Acker gelegen haben, in Stroh-Seile gebunden, und bey trockenem Wetter eingeführt.

Nach der Aernde, oder auch während derſelben zu gelegener Zeit, rühret man die Aecker zur Winterſaat, und ſollen gute Wirthe kurz nach Bartholomäi damit fertig ſeyn. Wenn die Ruheäcker gar zu graſig ſind, ſoll man dieſelben mit ſcharfen Brech-Egen umreiſſen, und die ſogenannten Schollen oder großen Klöße zerſchmeißen, Unkraut, Steine u. d. gl. aber von denſelben leſen.

Der Miſt, welcher im vorigen Monathe nicht völlig auf die Brachäcker geführt worden iſt, muß nunmehr auf die gerührten Felder zu Weitzen, Korn und Winter-Gerſte geſchaffet, und ſogleich untergearbeitet werden.

Kraut und Rüben unterſuchet man ſorgfältig, ob ſie von Raupen, Schnecken u. d. gl. befreyet ſind; widrigenfalls ſchaffet man ſolche weg, gätet zugleich fleißig, und blattet das Kraut, um ſolches dem Vieh vorzuwerfen.

Man pflegt auch nun das frühe Grummet zu hauen, und, wenn es getrocknet iſt, an gehörigen Ort bringen zu laſſen; hernach aber müſſen die Wieſen wieder fleißig gewäſſert werden.

Hopfen

Hopfen abzunehmen, iſt auch in dieſem Monathe gewöhnlich; denſelben aber gut zu trocknen, oft umzuwenden, und wenn er genug getrocknet, bey warmen Wetter einzufaſſen, richtig abzuwägen, und an einem vor dem Winde geſicherten Orte aufzubehalten, iſt höchſt nöthig.

Wo Laub-Futter beym Vieh im Winter zugleich gebräuchlich iſt, das ſoll bis zu Ende dieſes Monathes geſammlet werden, und alsdenn trocknet man daſſelbe. Dabey aber iſt zu beobachten, daß es der Reif noch nicht berührt haben muß, ſonſt iſt es dem Viehe ſchädlich, und kann nur zum Unterſtreuen gebraucht werden. Dazu ſind nun am beſten Eichen-Erlen-Birken-Ulmen-nnd Aeſchen-Bäume; der beyden letztern Laub dient für die Kühe; die erſtern aber für Schafe und Ziegen; in Weinländern aber, oder wo hier und da Weinberge ſind, kann das Laub für Rindvieh, Ziegen und Schafe genutzet werden.

7. Verrichtungen, welche in Weinbergen und Gärten geſchehen müſſen.

Man muß, ſo bald die andere oder Mittel-Hacke und andere Hälfte verrichtet iſt, ſofort die Beer- oder Rein-Kraute vornehmen, und die Weinberge von ihrem Gekräutig gänzlich reinigen. Bey dieſer Gelegenheit können zugleich die Stöcke oder Weinhecken etwas entlaubet oder ausgeblatet, d. i. die überflüſſigen und überhangenden Laub-Rähmen und Blätter ausgebrochen werden, damit die Sonne die Trauben deſto beſſer beſcheinen und kochen könne; das abgeſchnittene Laub aber kann man bündelweiſe binden, auf die Weinpfähle zum Trocknen ſtecken, und als ein ſehr dienliches Winterfutter für die Lämmer aufheben.

Die ſpäten Reben ſoll man jetzt auch noch einmahl abnehmen, denn ſie benehmen den Trauben die Kraft. So muß man auch an den neuen Reben, welche viel Frucht haben, die zum Theil allzu nahe beyſammen hangenden Trauben abbrechen, damit die Schoſſe

nicht zu dünn, und die Früchte dadurch verderbet oder geringer werden.

Wer im künftigen Herbſte Satz-Reben einlegen will, muß jetzt die Gruben dazu machen laſſen, damit das Erdreich von dem Wetter mürbe werden möge.

Mit Ausgang dieſes Monathes wird auch wohl ſchon an einigen Orten der Anfang mit der dritten Hacke gemacht, wiewohl ſolche beſſer im September um alt Aegidii vorgenommen wird.

8. In den Wäldern und Holzungen,

gibt es in dieſem Monathe, wegen vieler Feldarbeiten, wenig oder nichts zu thun. Nur dieſes hat ein Förſter zu beobachten, daß er 1) wegen der Verwüſtung der Zapfen, und des in denſelben enthaltenen Samens der Tangelhölzer, welche durch den Wurm, das Eichhorn und den Kreutzſchnabel angerichtet wird, aufmerkſam ſey. Ferner 2) daß er auf den im künftigen October und den folgenden Monathen zu machenden Holzſchlägen, die Streu hacken und wegſchaffen laſſe. Und endlich 3) ſeine Aufſicht wegen der Viehhirten, und auch wegen der Beſchädigung der noch zarten und jungen Holzſaaten durch die Sonnen- und Platz-Regen, fortſetze. Uebrigens iſt hier noch anzumerken, daß nach Bartholomäi, oder doch nach dieſes Monathes Ende, das Holz zu wachſen aufhöre.

9. Die Vieh-Zucht betreffend,

ſo ſollen vom Ende dieſes Monathes an, bis Michaelis, die Schafe nunmehr nicht mehr als zwey Mahl des Tages gemolken werden, und können auch, da die Sonnenhitze nicht mehr ſo heftig iſt, den Mittag über drauſſen bleiben; ſo bald aber das Feld geräumet iſt, können Kühe, Ochſen, Hammel und Schafe ſowohl, als auch Schweine, auf die Stoppeln getrieben werden. Von Mariä Himmelfahrt an ſollen die Schäfer, ſo lange ſie Wintershalben ſich forthin behelfen können, im Felde, und nur eine Nacht im Lager bleiben.

Wo

Wo es gebräuchlich iſt, daß das Obſt gepreſſet wird, kann man nun dem Vieh die Träber vorſchütten.

Ferkel, welche in dieſem und den folgenden fünf Monathen fallen, ſetzt man nicht zur Zucht ab, ſondern es iſt beſſer, daß, wenn ſie leibig worden, man ſie jung wegſchlachte.

Wenn die Schweine die Stoppeln überlaufen, iſt es am beſten, ſelbige entweder zur Maſt aufzuſtellen, oder in die Eicheln und wilde Obſt-Maſt zu treiben. Wenn die Maſtſchweine mit Korn und Gerſtenſchrot gefüttert werden können, wird nicht allein das Fleiſch feſt, ſondern auch wohlſchmeckend.

10. Die Pferde-Zucht inſonderheit,

darf in dieſem Monathe gleichfalls nicht aus der Acht gelaſſen werden, ſondern man ſoll die Pferde in der Fütterung ſowohl, als Arbeit, wie auch mit der übrigen Pflege und Wartung, ſich anbefohlen ſeyn laſſen; maßen ſie zu dieſen Zeiten vielerley Zufällen unterworfen ſind. Es iſt daher ein guter Knecht bey denſelben höchſt nöthig, und wenn zugleich ein Schmid, welcher die Pferde-Cur wohl verſteht, bey der Hand ſeyn kann, können beyde, ſowohl durch gute Aufſicht, als auch Rath und Mittel, den Pferden erſprießliche Dienſte thun, und allerley Zufällen zu rechter Zeit vorbeugen. Uebrigens ſollen dieſelben, wenn ſie nach gethaner Arbeit etwas ausgeruhet haben, und der Schweiß ſich geſetzt hat und abgetrocknet iſt, fleißig in die Schwemme geführt werden.

11. Bey dem Federvieh,

läßt man die Gänſe noch ferner auf die Stoppel-Felder gehen, weil ſie davon merklich zunehmen. Selbige müſſen auch in dieſem Monathe geraufet oder berupfet werden, weil ſie vor Winters noch einmahl in dieſe Schule müſſen.

Junge Hähne können auch noch gekappet werden; Hühner aber ſetzt man in dieſem Monathe, wenn ſie auch brüten wollten, nicht mehr an, weil die jungen

Küchlein im nächſtfolgenden Monathe, da oft frühe Reife einfallen, ſehr ſchwer aufzubringen ſind, ja vielmahls erfrieren.

12. Bey der Bienen-Zucht,

iſt nunmehr die für die Bienen vortheilhafteſte Zeit vorüber, und ihre beſte Nahrung hat bald ein Ende. Der weiße Steinklee, der wenige Hederich, der ſich auf dem Rübenlande findet, und das Heidekraut, welches ohnehin nicht überall anzutreffen iſt, kann die Bienen nicht mehr fett machen, und kommt in keine Vergleichung mit der vorigen Nahrung, welche die Bienen in den drey vorhergehenden Monathen hatten. Jedoch fällt in dieſem Monathe zuweilen ein triefender Honigthau, welcher die Bienen nicht nur ſättiget, ſondern ihnen auch Gelegenheit gibt, den übrigen Segen in ihre Zellen einzuſammeln. Dabey ſtoßen ſie noch wohl einen und den andern Nachſchwarm aus. Es iſt zwar mit ſolchen Nachſchwärmen in dieſem Monathe ſehr mißlich, indem ſie ſelten einen ſolchen Vorrath einſammeln, als ſie zum Auswintern nöthig haben; indeſſen fehlt es doch nicht an häufigen Beyſpielen, daß die Nachſchwärme, welche noch im Auguſt gefallen ſind, gut überwintert und recht wohl eingeſchlagen haben. Doch muß man hierbey alle Vorſicht anwenden, daß man ſich mit dieſer ungewiſſen Sache nicht unnöthig beſchäftige. Man muß hauptſächlich auf die Beſchaffenheit des Jahres wohl Acht haben, ob es ein honigreiches und fettes, oder ein mageres Jahr ſey. Je weniger Honig in den vorigen Monathen gefallen iſt, deſto weniger hat man zu dieſer Jahrszeit zu vermuthen. Geſchieht es aber doch, daß ein und der andere Nachſchwarm in dieſem Monathe kommt, ſo kann man denjenigen, der noch im Anfange dieſes Monathes und zwar volkreich erſcheint, auf Gerathewohl beſonders einſchlagen; iſt er aber ſchwach an Volk, ſo iſt es nicht rathſam, ihn abzuſondern; am allerwenigſten aber iſt etwas aus einem ſolchen Schwarme zu machen, wenn

wenn er ſchon um die Mitte dieſes Monathes zum Vorſchein kommt. Alsdenn kann man einen ſolchen Nachſchwarm mit einem andern copuliren, oder ihn in ſeinen vorigen Stock, woraus er gezogen iſt, zurück treiben.

In dieſem Monathe geht auch der bekannte Drohnen-Mord vor ſich, da die Arbeitsbienen dieſe unnützen Freſſer, deren Dienſt ſie nicht mehr nöthig haben, vor dem Winter aus dem Wege räumen. Die Drohnen fallen, nach empfangenen Wunden, zuweilen ins Gras, und ſuchen, nachdem ſie ſich etwas erholet haben, wieder in den Stock zu gelangen, und bey den Einwohnern deſſelben Mitleid zu finden; allein ſie werden umbarmherziger Weiſe ermordet. Hierbey nun muß man ſeinen Bienen alle Hülfe leiſten, und, damit ſie nicht zu viel Zeit zu Tödtung der Drohnen verwenden dürfen, dieſe mit tödten helfen. Unter denen Werkzeugen, die man zu dieſem Zwecke gebraucht, werden von der oberlauſitziſchen Bienengeſellſchaft vornehmlich zwey angeprieſen. Beſonders wird in ihren Abhandlungen und Erfahrungen, a. d. J. 1767, S. 133, eines hierzu geſchickten Stabes Meldung gethan, welche Angabe ſich vom Pater Schirmer herſchreibt. In eben denſelben a. d. J. 1768 und 1769, findet man eine künſtliche drähterne Drohnen-Falle, welche den Freyherrn von Rothkirch aus Altenburg zum Erfinder hat. Es behält aber der hölzerne Stab des P. Schirmer's nicht nur deshalb den Vorzug, weil dieſes Werkzeug einfach, wohlfeil und von jedermann leicht nachzumachen iſt, ſondern, weil man dadurch zugleich zweyfachen Nutzen in der Bienenzucht haben kann. Man kann nähmlich damit nicht nur die Drohnen tödten, und ſeinen Bienen dieſe Mühe erſparen, ſondern man gibt auch, indem man ſie mit eben dieſem Stabe quetſchet, den Bienen Gelegenheit, den Honig aus den gequetſchten Drohnen und ihren Honigblaſen rein auszuſaugen, und denſelben zu ihrem Nutzen zu verwenden.

13. Bey der Fiſcherey,

hat man Erſtlich dahin zu ſehen, daß die im vorigen Monathe unterbliebene Ausmähung der Teiche vorgenommen und vollbracht werde. Hiernächſt kann man das Angeln mit den Grillen und ausgezogenen Krebs-Schwänzen fortſetzen; man muß aber die Angelſchnur kürzer machen, weil die Fiſche ſich jetzt aus der Tiefe erheben und am höchſten gehen. Auf Bartolomäi, hören die Fiſche auf in die Größe und Länge zu wachſen, doch nehmen ſie am Fleiſch und Gewichte zu. Daher hat man ſich nun zur bevorſtehenden Herbſtfiſcherey zu rüſten, und dazu die Fiſchbehälter und Gruben zu ſäubern. Sonſt ſtreichen zwar in dieſem Monathe die Karpfen wohl zum vierten Mahl; es iſt aber nur Stoppelbrut, wie man ſie nennt, und nicht viel zu achten.

In Teichen, Flüſſen und Bachen muß man nunmehr das Hanf- und Flachs-Röſten allerdings verbiethen, weil es den Fiſchen höchſt ſchädlich iſt; auch keine Rinnen aus den Bächen verſtatten, weil dadurch die Brut abgeleitet wird. Jmgleichen ſoll man mit dem Rohr in den Teichen, und zwar allezeit zu Ende des Mondſcheines, fortfahren. Inſonderheit kann nun das Binde- oder Böttcher-Rohr, oder wie es an einigen Orten genannt wird, die Schlatten, geſchnitten werden.

Jn dieſem Monathe, gegen Bartholomäi, pflegen etliche geldhungerige Leute die Karpfen wegzufiſchen und zu verkaufen, bloß aus der leichtſinnigen Abſicht, weil alsdenn der Centner etliche Gulden mehr gilt. Sie überlegen aber nicht den Schaden, den ſie dabey haben, und den Gewinn, den ſie dadurch verlieren. Denn iſt das Wetter kalt geweſen, ſo hat der Fiſch noch wenig zugenommen, und kann bey anſcheinendem beſſern Wetter bis in die Mitte des Octobers noch viel an Fleiſch und Gewichte zunehmen. Jſt aber die Sommerszeit erwünſcht geweſen, ſo iſt es eine nothwendige Folge, daß, weil das Waſſer und der Erdboden zu des Fiſches beſter

Nahrung erwärmet wird, der Fiſch noch mehr zunehmen müſſe. Und ſo verliert man bey dem allzufrühen Fiſchen dasjenige am Gewichte wohl doppelt, was man durch den höhern Preis zu gewinnen vermeinet.

14. Bey der Jägerey und dem Weidwerke, geht nunmehr die rechte Hirſch=Feiſte an, nachdem das Roth=Wildbret im Felde Getreide genoſſen, und davon feiſt geworden iſt. Es wird vorher, nachdem ein oder mehr Hirſche in ihrem Aufenthalt durch den Leithund erkundiget ſind, theils par Force gejagt, theils aber, und auch nützlicher, mit dem Zeuge eingeſtellt, und geſchoſſen.

Zwiſchen beyden Frauen=Tagen, nähmlich Mariä Himmelfahrt und Geburt, d. i. vom 15ten Aug., bis auf den 8 Sept., iſt der Hirſch mit allem, was er an ſich hat, ſowohl zur Arzeney, als auch in der Küche, zu gebrauchen und am angenehmſten zu genießen. Das Schwarz=Wildbret aber taugt nunmehr nichts, ingleichen Rehe und Haſen bis zur Herbſtzeit, da ſie nützlicher zu jagen und zu fangen ſind.

Das wilde Obſt muß man jetzt in Zeiten trocken einſammeln, und ſolches theils zur Schwein=Kirrung, theils im Thiergarten, das Wild damit zu füttern, aufheben.

Ingleichen geht jetzt auch der Repphühnerfang an, wenn der Schnitt vorüber iſt; und ſie ſind auch jetzt beſſer zu fangen, als nach Michaelis, weil ſie noch nicht ſo weit und ſtrenge fliegen, und man daher ihren Fall leichter wahrnehmen und ihnen beykommen kann. Sie werden aber mit dem vorſtehenden Hunde und Tiras, wie auch mit dem Treibzeuge, gefangen.

Nun geht auch der wilden und Turtel=Tauben=Strich an. Sie fliegen mit Haufen auf den Feldern, da man ſie ſchießen oder mit Schlagwänden fangen kann.

Von nun an müſſen auch, den Herbſt durch, die Reiher auf den Teichen weggeſchoſſen werden, weil ſie den Fiſchen großen Schaden thun.

Wenn die Felder mehrentheils abgeärndet ſind, und nur wenig Aecker mit Hafer, Hirſe oder Heidekorn ſtehen

bleiben, fängt man Wachteln mit Steck-Netzen, welche nach der Quer über die Felder gerichtet werden. Man macht aber, daß ſie nicht allzu ſchnell von der Erde auffliegen, und treibt ſie allgemach mit einem Seil, daran Schellen und Federn, allezeit ½ Klafter lang von einander, gebunden ſind; man muß aber fleißig Achtung geben, daß ſie nicht übereilet werden und aufſtehen. Man tiraſſiret auch die Wachteln mit einem guten vorſtehenden Hunde, und auf der Hand ſitzenden Lerchen-Falken, wovor ſie ſich ſehr fürchten. Die halbgewachſenen Wachteln halten den Tiras am liebſten.

Weil hiernächſt mit dem Anfange des folgenden Monathes der kleine Vogelfang angeht, muß man bereits in dieſem Monathe dazu alle nöthige Anſtalten machen, Vogelleim und Leinöhl anſchaffen, Eberäſchenbeeren ſammeln, Vogelherde und Dohnen zurichten, die Garn- und Vogel-Wände ausbeſſern, u. ſ. f. Nicht minder muß man die bisher im Finſtern verhaltenen Finken und andere kleine Lockvögel wieder allgemach an das Licht bringen, ſo daß ſie von Tage zu Tage lichter, jedoch nicht an die Sonne geſtellet werden.

Jetzt iſt auch faſt die ſchönſte Luſt, mit dem Gereuth-Lerchen- oder Gereuth-Vogel-Fang, deren Strich drey Wochen eher angeht, als der Finken-Strich, und ſie ſind auch viel beſſer zu eſſen. Der Herd wird mitten auf das Feld gemacht, wo keine Bäume ſind, und die dazu gehörigen Lockvögel werden den Sommer über, wie andere Singvögel, verhalten. So kann man auch jetzt noch die Lock von andern kleinen Vögeln, als Grünlingen, Stieglitzen, Hänflingen, u. d. gl. frühzeitig auf den Feld-Tennen fangen; oder, wenn ſie auf den Hanf und das Gemäuer fliegen, kann man Leim-Spindeln hinrichten, und ihnen die Flügel hernach mit Aſche reiben, damit ſie bleiben.

Um die Hälfte dieſes Monathes, oder doch kurz hernach, fängt man ſelten mehr Nachtigallen, weil ſie um dieſe

Zeit gemeiniglich ſchon verſtrichen ſind. Sonſt iſt zu Ausgange dieſes Monathes, und im Anfange des folgenden, der Vogelfang mit dem Sprenkel am beſten; denn über ſolche Zeit pflegen wenig Sprenkel-Vögel, ausgenommen Rothkehlchen und Meiſen, zurück zu bleiben.

15. Zu Hauſe,

ſoll das Samen-Getreide zur Winterſaat beſorget werden; es ſoll daher ſowohl Korn als Weitzen und Wintergerſte ausgedroſchen, dünn aufgeſchüttet, daß es ſich nicht über einander erhitze, und dabey öfters umgeſtoßen werden, daß es zur Saatzeit gebraucht werden könne. So ſoll man auch ſchon zur Aerndezeit das reinſte und von allem Unrath freye Getreide, welches man zum Samen gebrauchen will, ausſuchen, allein legen, und wohl verwahren. Die Getreide-Böden, wie auch Getreide-Kaſten, richtet man nunmehr auf das beſte zu, ſäubert ſie von allem Staube, und verwehret den Mäuſen und Ratzen den Zugang auf dieſelben. Von dem ausgedroſchenen Stroh ſoll man jede Art, als: Futter-Stroh, Häckerling-Stroh, imgleichen was zum Dach-Decken und zu Stroh-Seilen dienlich iſt, auch das Streu-Stroh, beſonders legen, und fleißig Achtung geben, daß das Geſinde nicht das nützliche und gute Futter-Stroh unterſtreue.

Da auch die Hammel, nachdem ſie die Stoppeln überlaufen, bis um Michaelis am fetteſten ſind, ſoll ein Hauswirth Gelegenheit ſuchen, dieſelben entweder zu verkaufen, oder, wer ſelbſt viel Lichter und Fleiſch im Hauſe haben muß, ſie ſchlachten, den Talg zum Lichtziehen aufbehalten, jedoch nicht gar zu alt werden laſſen, und das Fleiſch in Rauch hängen, und zur Winterszeit für ſeine Haushaltung das geräucherte Fleiſch gebrauchen.

Wenn man Eyer einlegen, und den Winter über oder ſonſt lange behalten will, ſoll es in dieſem Monathe geſchehen. Im Winter ſtecket man ſie in Korn- oder Spreu-Haufen; im Sommer aber verwahret man ſie in Kleyen oder Aſche.

Viel

Viel Brod auf einmahl zu backen, iſt wegen des Schimmels nicht vortheilhaft; es thut daher eine Hausmutter beſſer, daß ſie lieber zwey Mahl backe, was ſie ſonſt auf einmahl verrichtet.

Obſt, welches nicht verkaufet werden kann, ſoll man dörren; das unreife, frühzeitige und abgefallene aber iſt zum Branntwein-Abziehen oder Eſſig zu machen, ſehr dienlich, und die Träber und das verfaulte iſt zur Sau-Maſt nützlich zu gebrauchen.

Jetzt iſt für die Lager-Biere die gefährlichſte Zeit; es müſſen daher die Keller fleißig beſuchet, und dem Umſchlagen durch gute Mittel vorgebeuget werden.

Die Zubereitung des Gefäßes zur künftigen Weinleſe ſoll auch in Bereitſchaft geſetzet und deſſen Tüchtigkeit wohl beobachtet werden.

Damit die Motten ſich nicht in die Kleider einniſten, ſollen dieſelben in dieſer Zeit, nebſt Betten, geſömmert, und wacker durchklopfet werden; ſo kann man auch mit dem vorräthigen Leinenzeuge verfahren, und ſolches, daß es nicht dumpfig werde, gleichfalls die Luft und Sonne durchſtreichen und ausſömmern laſſen.

Stroh-Dächer ſind jetzt am beſten auszubeſſern, damit die bevorſtehenden Herbſtwinde ſie nicht weiter aufdecken; es iſt daher gutes und tüchtiges Stroh dazu aufzuheben, und Schober daraus zu machen.

Wo Waſſerkünſte vorhanden ſind, ſollen dieſelben um dieſe Zeit fleißig unterſuchet, und das Schadhafte daran verbeſſert werden. Quellen nachſpüren und dieſelben ausgraben, iſt jetzt die beſte Zeit, weil die Tage-Waſſer einen nicht verführen können.

16. Bey der Küche,

kann das Schöpſen- wie auch das polniſche Ochſen-Fleiſch nun wieder verſpeiſet werden, maßen es jetzt nicht allein geſund, ſondern auch fett iſt.

Kohl, Kappeskraut und Kürbiße fangen nun auch an, für den Tiſch gut zu werden, wie auch die Melonen,

lonen, mit Zucker vermengt, und ein gut Glas Wein darauf geſetzt.

Die letzten Eſſig-Gurken werden zu Ende dieſes Monathes mit Fenchel, Salz und ein wenig Eſſig eingelegt.

Pfifferlinge und andere eßbare Erdſchwämme können zum Trocknen eingeſammelt, und zur Winterszeit aufgehoben werden; auch kann man dieſelben, wenn ſie fein fett bereitet werden, grün gekocht genießen.

Von Himbeeren kann auch ein vortrefflicher Eſſig bereitet werden.

Wer Schneckengärten oder Schneckenberge hat, kann nun anfangen, die Schnecken einzuſammeln.

17. In Anſehung der Witterung,

iſt folgendes zu merken. Weil ſich dieſer Monath bey ſeinem Ende dem Herbſte nahet, ſo pflegt eine merkliche Veränderung der Witterung, dem April-Wetter nicht ungleich, einzufallen. Nach dem erſten Viertel, bis zur Mitte des Monathes kommen geſchwinde Herbſt-Winde, die vollends zu verzehren pflegen, was vom Sommer noch übrig war. Hier fallen die friſchen Thaue, wovon das Obſt und andere Früchte abfallen, auch wurmſtichig werden. Nach der Mitte des Monathes pflegen von der rückſtändigen, aber mit einiger Kälte vermengten, Wärme, Nebel verurſachet zu werden, welche den Tag oft zu einer halben Nacht machen. So pflegen auch ſchwere Regen mit unterlaufenden ſtarken Winden und etlichen Reifen zu kommen, wovon alles Laub an den Bäumen bleich und gelb wird, und abzufallen pflegt. Gegen das Ende dieſes Monathes, und den Anfang des Herbſtſcheines, entſteht gemeiniglich eine feuchte Luft, mit Winden abwechſelnd, die den Vortrab des Herbſtes machen.

Die Bauersleute urtheilen von den Tagen Laurentii und Bartholomæi; wenn dieſe ſchön ſind, ſo hoffen ſie einen ſchönen Herbſt.

Die

Die Hitze, welche ſehr ſelten im Auguſt ganz ausbleibt, ob ſie gleich zuweilen nur wenige Tage währet, läßt ſich am meiſten in den erſten Tagen deſſelben merken, und erreget faſt allemahl Gewitter; doch findet ſie ſich zuweilen auch erſt am Ende des Monathes ein; der Wind iſt dabey ſüdöſtlich oder ſüdlich. Die mäßigere Wärme bringt ſehr angenehmes Wetter, und kommt mit ſüdweſtlichen und weſtlichen Winden; doch iſt manchmahl auch der Weſtwind ſehr ungeſtüm und kalt, mit kleinen Strichregen. Der Nordwind aber, welcher ſonſt im Auguſt nicht ſo viel bemerkt wird, verurſachet doch zuweilen, auch ſelbſt im Anfange, etliche kalte und unangenehme Tage, da indeſſen die in Süden ſtehenden Wetter-Wolken uns den Zuſtand der Luft in den dortigen Ländern, und zugleich die Urſache des Windes, entdecken. Noch kältere und rauhere Luft bringt er, wenn er, bey ſtarkem Regenwetter, einen ganzen Tag lang ſtürmet, wiewohl dieſes nur ſelten geſchieht. Bey ſchönem oder warmen Wetter aus Süden oder Weſten, entſteht Nachmittags eine Kühlung aus Nord-Oſt oder Oſten. Zuweilen ſtellen ſich auch gegen das Ende ſchon ziemlich kalte Nächte ein, wenn der Wind eine Zeitlang öſtlich, und die Luft wolkig geweſen. Sonſt wird man auch bemerken, daß, wenn der Junius und Julius kühl geweſen, der Auguſt die Hitze noch nachbringt, ſo wie hingegen auf anhaltende Wärme in gedachten Monathen ein kühler Auguſt folget.

Das naſſe Wetter des Auguſts fällt oft der Aernde ſehr hinderlich, und entſteht zum Theil von den Gewittern, welche um dieſe Zeit große Platzregen bey ſich führen, oder wenn der Wind lange weſtlich bleibt, und viele Strichregen bringt. Es zieht ſich auch oft das Gewölk langſam zuſammen, und löſet ſich hernach in Regen auf, welcher ganze Tage lang währet.

Wenn der Mond im Zeichen der Jungfrau iſt, und Donnerwetter entſtehen, ſoll es, nach der Bauern-

Regel,

Regel, ein Merkmahl künftig erfolgender ſtarker Regen ſeyn.

18. Wegen des Jahrs und der Früchte Gedeihen, iſt anzumerken, daß das Obſt, Kraut, Laub und Gras, nunmehr manchen ſchädlichen Zufällen unterworfen ſeyn, indem die ſich immer häufiger einſtellenden Thaue darauf fallen, wodurch nicht allein allerley Raupen und Ungeziefer entſtehen, ſondern auch die Baumfrüchte bisweilen ſo ſtark vergiftet werden, daß allerley Krankheiten, und inſonderheit die rothe Ruhr, bey denjenigen die dergleichen genießen, entſpringt, das Vieh aber von dergleichen Kraute bisweilen plötzlich umfällt. Man ſoll demnach um dieſe Zeit kein rohes Obſt von den Bäumen eſſen, es ſey denn zuvor gewaſchen, oder geſchälet, oder doch zum wenigſten wohl abgerieben und abgewiſchet worden, weil dieſe Thaue an dem Obſte hangen.

Der Auguſt iſt des Weines Koch-Monath; daher hoffet man, wenn es um Laurentii und Mariä Himmel-Fahrt ſchön warm iſt, auf gute Weine, und wenn es gleich bisweilen mit unter regnet, ſo ſchadet es den Trauben doch ſo ſehr nicht, wenn nur die Sonne nicht darein ſcheinet. Findet man um Bartholomæi reife Trauben an Stöcken, ſo iſt ſonderlich gute Hoffnung zu gutem Weine. Wenn es aber um dieſe Zeit bereits reifet, ſo iſt für den Ackermann die Regel, daß die ſpäte Saat beſſer, als die Früh-Saat, einſchlage, maßen insgemein ein warmer Herbſt oder Nachſommer, welches man an einigen Orten den alten-Weiber-Sommer zu nennen pflegt, darauf erfolget.

19. Nutzen, der in dieſem Monathe zu machen iſt.

In der erſten Hälfte des Auguſts kann man die Eyer verkaufen; allein von der Mitte dieſes Monathes an, bis zum Frauen-Tage im September, muß man alle aufheben, weil ſich dieſe zum Aufheben am beſten ſchicken, und auch am längſten zum Gebrauche im Hausweſen ſich gut erhalten. Man ſoll auch die

Butter

Butter nicht verkaufen, welche in derſelben Zeit gemacht wird; dagegen ſoll man ſie ſalzen oder ſchmelzen, denn ſie iſt ſehr gut aufzuheben; und die Käſe ſoll man noch auf der Hürde trocknen.

Obgleich das Vieh in dieſer Zeit angefangen hat, fett zu werden, und es folglich ein wenig gemeiner wird, daran lieget nichts, man verkaufe es immer, denn alles fette Vieh iſt im Hauſe nichts mehr nütze. Man verkaufe auch die Kälber, welche in dieſem Monathe zu ſchlachten taugen; ſie fangen an ſelten zu werden. Aus dem Taubenhauſe macht man alles zu Gelde, was man kann; denn ſie wimmeln in dieſer Zeit von jungen Tauben.

Es gibt in dieſer Zeit allzu viel Obſt zu verkaufen, als daß man hier ein Verzeichniß davon machen könnte. Das beſte davon muß man an Obſthändler verkaufen, nachdem man ſeinen Vorrath davon weggenommen hat, ſein Geſinde mit dem gemeinen zu beköſtigen. Das Obſt kann man auch auf verſchiedene Arten im Ofen trocknen, und es zur Faſtenzeit mit Vortheil verkaufen; vornehmlich muß dieſes in Acht genommen werden, wenn das Obſt, wegen des großen Ueberfluſſes, wohlfeil iſt.

Man muß auch die Weine verkaufen, welche man noch übrig hat.

*Auguſt-Birn, ſiehe Th. V, S. 420.

*Auguſt-Muſcateller, ſiehe Th. V, S. 426.

*Auguſt d'Or, heißen die goldenen Münzen oder Piſtolen, welche Auguſt der Dritte, König in Polen und Churfürſt zu Sachſen, hat ſchlagen laſſen. Man hat doppelte zu 10 Thaler, einfache zu 5 Thaler, und halbe zu 2½ Thaler.

Auguſtin, (*St.*) eine Art Birn, ſiehe Th. V, S. 462.

Avignon, Graine d'Avignon, Grainettes d'Avignon, oder Graine jaune, Beeren-Gelb, heißen die zur gelben Farbe dienlichen Beeren des Färber-Wegedornes, welche man in Avignon, wie auch in andern Gegenden des ſüdlichen Frankreichs, an ſteinigen Orten, beſonders

ſonders zwiſchen den Felſen, ſammelt, trocknet, und zum Gebrauch für die Mahler und Färber verkaufet. Siehe unter Kreuzdorn.

Avila, ein Apfel, den im ſpaniſchen Amerika eine Sorte Epheu und kriechendes Gewächs trägt, welches ſich an alle ihm nahe ſtehende Bäume herum zu ſchlingen pflegt. Er iſt viel größer, als eine Pomeranze; rund, fleiſchig und gelb. In ſeinem Fleiſche beſchließt er 8 oder 10 runde, in etwas ovale, Nüſſe, die an dem einen Ende eine ſtumpfe Spitze haben. Dieſe Nüſſe liegen einer an der andern, laſſen ſich aber leicht von einander trennen. An der einen Seite ſind ſie erhaben, und an der andern eingebogen, faſt ſo breit als ein franzöſiſcher Gulden, und eines halben Fingers dick. Sie ſind mit einer ziemlich dicken gelben Schale überzogen, welche hart und holzig, auch etwas holperig iſt, abſonderlich auf der erhabenen Seite. Unter dieſer Schale ſteckt ein weißer Kern, welcher bitter ſchmeckt, und wider alles Gift und böſe Feuchtigkeiten gut ſeyn ſoll. Man nimmt ein oder zwey Stück auf einmahl davon ein.

Avillonner, heißt in der Falkenierkunſt, einen Griff geben, mit den hintern Greifsklauen packen, und wird vom Falken geſagt: Ce faucon avillonne vigoureuſement ſon gibier.

Avillons, die hintern Greifklauen an den Händen, d. i. an den Füßen, eines Raubvogels.

Aviner, aviner un vaiſſeau, ein Gefäß mit Wein anfüllen oder tränken. Un tonneau aviné, ein Faß, worin ſchon vorher Wein gelegen hat, oder welches den Weingeruch hat. Hat es bereits Weinſtein gezogen, ſo nennet man es ein weingrünes Faß, welcher Begriff ebenfalls zuweilen mit dem Worte aviné verbunden iſt.

* Avis=Brief, Aviſo=Brief, Adviſo=Brief, Advis=Brief, Berichts=Brief, Benachrichtigungs=Brief, L. Litterae aviſoriæ, Litteræ intimationis, heißt, unter Kauf= und Handels=Leuten, überhaupt ein jedes Send-

Schreiben von dem, was in Handelsſachen paſſiert; z. E. wenn ein Kaufmann oder Banquier ſeinem Correſpondenten meldet, daß ſeines Schuldners Sachen auf einem übeln Fuße ſtehen; oder, daß dieſe oder jene Waare auf- oder abſchlagen werde, u. ſ. w. Insbeſondere aber heißt ein Adviſo-Brief 1) derjenige, darin ein Kaufmann dem andern Nachricht gibt, daß bald ein gewiſſer Fuhrmann kommen, und benannte Waaren bringen werde; dergleichen Briefe ſind mit den Frachtbriefen, was die Waaren, Nummern und Zeichen betrifft, gleichlautend. 2) In Wechſelſachen, eine von dem Traſſanten an den Remittenten gegebene Nachricht, darin ſowohl des Wechſels und der Summe, als auch der Zahlung und der Mittel, woher der Traſſat oder künftige Acceptant die Wiederbezahlung haben ſoll, Meldung geſchieht. z. E. Er ſoll es à Conto ſtellen.

Avis=Buch, ſiehe Commiſſions=Buch.

Avis=Fregatte, Avis=Jacht, Avis=Schiff; ſiehe unter Fregatte.

Avis, heißt ſonſt auch, im Franzöſiſchen, eine Meinung oder Gutachten, an deſſen Statt aber die Kaufleute ſich vielmehr des Wortes Parere bedienen. Siehe *Parere.*

* *Avivage*, wird in der franzöſiſchen Landſchaft Touraine, und in einigen Orten der Generalität von Orleans, von einer Farbe geſagt, die man den Etaminen gibt, um damit die Mängel derſelben zu verbergen. Siehe auch Lebhaft machen.

Aviver, polieren, ausputzen, iſt ein Mahler-Terminus, wenn man ſagt, daß eine Figur von Erz lebhaft gemacht werden muß. Wenn man dieſelbe vergolden will, ſoll es ſo viel heißen, daß dieſelbe ſauber gemacht, und mit einem Grabſtichel oder andern Werkzeuge ein wenig geſchabet, oder mit einem Bimsſtein gerieben werden müſſe. Und dieſes geſchieht, damit es zu Annehmung der Goldblätter deſto ſchöner gemacht werde, als welche nichts körnichtes und unreines vertragen können, wenn

man ſelbige aufleget; und muß man die Figur, oder dasjenige, was man vergolden will, allezeit heiß machen.

* Bey den Zimmerleuten heißt Aviver une pièce de bois, ein Stück Holz bis auf den Kern behauen, ſo daß keine Rinde noch Splint mehr daran iſt; imgleichen die abgenutzten Ecken eines Holzes ſcharfkantig machen.

Avives, heißen die zwey Drüſen, die bey dem Pferde unter den Ohren, am Winkel der untern Kinnlade, liegen. Sie ſind dasjenige, was man beym Menſchen die Ohrendrüſen, Parotides, nennet.

Durch Avives verſteht man auch die Entzündung eben dieſer Drüſen, oder die ſo genannte Feifel, welche gemeiniglich mit Bauchgrimmen und Verhaltung des Harnes verbunden iſt. Siehe Feifel.

Außer jetzt erwähnten Drüſen, haben die Pferde noch andere, an der Wurzel der Zunge, welche man die Kehl-Drüſen, und bey Menſchen die Mandeln, nennet. Wenn dieſelben aufſchwellen, und das Athemhohlen hindern, ſo iſt dieſes die ſo genannte Roßbräune; ſiehe Dampf.

Au lit, au lit chiens! iſt ein Zuruf an die Spürhunde, daß ſie das Wild im Lager auftreiben ſollen.

Aulivetos, Teſticule de Gau, ſiehe unter Weinſtock.

Aulnaye, ſiehe *Aunaie*.

Aulne, Aune, Elſe; ſiehe *Alnus*.

Aumailles, Bêtes aumailles, nennet man an verſchiedenen Orten das Hornvieh.

Aumees oder Hameaux, heißen bey den Fiſchern, Netze mit großen Maſchen, welche einen Theil der dreymaſchigen Garne ausmachen; ſiehe Auſſenwände.

Aumelette, oder Omelette, ſiehe Eyer-Kuchen, und Pfann-Kuchen.

Aumone, ſiehe Allmoſen.

Aunaie, Aunaye, ein Ort, der mit Erlen bepflanzt iſt, imgleichen ein Erlen-Wald.

Aune, Aulne, Elſe; ſiehe *Alnus*.

Aune noir baccifere, Alnus nigra baccifera; ſ. Faul-Baum.

Aune, L. Vlna; ſiehe Elle.

Aunée, Enule, Alant; ſiehe *Enula*.

*Avo, ein Baum auf Madagascar, aus deſſen Saft ein Garn geſponnen, und ein Zeug gewebet wird, an Lindigkeit der Seide gleich, ſehr leicht, aber nicht ſtark. Es wird auch ſehr zartes und ſauberes Papier daraus gemacht.

Avocat, ein Baum; ſiehe Avogato.

Avocette, ſiehe *Avoſeta*.

Avogato, Avocat, ein Baum in Amerika, ſo groß wie ein Birnbaum, ziemlich hoch, hat eine ſchwarze ziemlich glatte Rinde, breite, länglichrunde Blätter, und eine Frucht, die ſo groß, wie eine ziemliche Limonie iſt. Dieſe bleibt grün, bis ſie reif iſt, alsdenn wird ſie gelblich, und wenn ſie 2 oder 3 Tage abgebrochen iſt, wird ſie ſo ſüß, wie Butter, hat auch einen Kern, wie ein großer Pflaumenkern. Dieſe Frucht hat an ſich ſelbſt keinen Geſchmack; wenn man ſie aber mit Zucker und Citronen-Saft miſchet, wird ein geſundes und wohlſchmeckendes Gericht daraus. Sie ſoll auch die Liebesbegierden erwecken, daher ſie von den Spaniern, an vielen Orten an der Nordſee, wo die Spanier wohnen, als in der Bucht von Campeche, auf der Küſte von Cartagena und Caraccos ꝛc. häufig gepflanzt worden iſt.

Die Frucht heißt ebenfalls Avocat, und hat die Größe und Geſtalt einer Bonchretien-Birn; man genießt ſie, ehe ſie reif wird, mit Eſſig und Pfeffer, und hält ſie für ein vortreffliches Mittel in der Ruhr.

Der Baum iſt der Laurus perſea *Linn.*

Avoine, Aveine, Hafer; ſiehe *Avena*.

Avoir, ein Handlungs- und Buchhalter-Wort in Frankreich; ſiehe Haben.

Avortain, ſiehe *Avertin*.

Avorter, das frühzeitige Abfallen des Obſtes, iſt ein Fehler, welcher vielmahls von überflüſſiger Feuchtigkeit herrührt, welche dem Baume benommen, oder wenn

wenn er zu naß ſteht, der Grund trockner gemacht werden muß.

Einige bohren ein Loch in den Baum, und ſchlagen einen eichenen Pflock darein. Andere graben die Wurzel auf, und beſchütten ſie mit Reben-Aſche, Erbſen- und Bohnen-Stroh. Noch Andere bohren ein Loch in die Hauptwurzel, und ſtecken entweder ein Stückchen Bley oder einen Zapfen von Kirſchbaumholz hinein.

Dieſem Uebel ſind auch die Bäume am meiſten unterworfen, wenn ſie von böſen Winden getroffen werden, und alsdenn kommen ihre Früchte nicht zur Reife.

Avorter, heißt auch das Verwerfen der Thiere; und Avorton, eine unzeitige Frucht oder Geburt. Von Pflanzen gebraucht, bedeutet Avorton, krüppelige oder verbutete Bäume.

Avoſeta Italorum, Recurviroſtra, Fr. Avocette, Bec courbé; ſiehe Krumm-Schnabel.

Au-Pflug, ſiehe unter Pflug.

* *Auquilles*, ſind eine Art Kattune, oder baumwollene Tücher, die zu Aleppo fabriciret werden.

* *Aurantium*, Aurangium, Malus aurantia, Malus aurea, Malus aſſyria, D. der Pomeranzen-Baum, Orange- oder Oranien-Baum, Fr. Oranger. Der Kelch der Blume iſt klein, einblätterig, und in fünf Theile getheilt. Die Blume hat fünf längliche ausgebreitete Blumen-Blätter, und viele Staubfäden, welche insgemein unten auf dem Grunde in kleine abgeſonderte Körper mit einander vereinigt, und mit länglichen Kölblein gekrönt ſind. In der Mitte befindet ſich der runde Eyerſtock, welcher einem walzenförmigen Griffel, der eine kugelförmige Narbe hat, zur Stütze dient. Aus dem Eyerſtock wird nachgehends eine kugelförmige fleiſchige Frucht, L. Malum oder Pomum aurantium, auratum, aureum, Nerantium, Fr. Orange, oder Pomme d'Orange, D. Pomeranze, Orange, goldner Apfel, ſpaniſcher Golderling, welche oben und unten zuſammengedrückt

iſt, ein dickes fleiſchiges Mark hat, und in verſchiedene Zellen abgetheilt iſt, von denen eine jede zwey eyrunde harthäutige Samen enthält.

I. Pomeranzen oder bittere Orangen.

1. Die gemeine bittere Pomeranze, Aurantium vulgare *Ferrar. Heſp.* 374. Dieſe gibt den ſchönſten Baum, iſt am wenigſten zärtlich, trägt am beſten, hat angenehm riechende Blüthen, und die brauchbarſten Früchte. Man hat deren verſchiedene Varietäten, welche nichts beſonderes voraus haben, und größten Theils durch zufällige Kennzeichen unterſchieden werden; z. E.

a) Aranzo aguſtarolo, *Volk.* I, 183, welche früher reif werden ſoll.

b) Die Aranzo Limonato, *Volk.* I, 201, deren Farbe heller, als die von den übrigen, iſt.

c) Die Aranzo acuminato, *Volk.* II, 205, an welchen die Früchte oben eine vorſtehende Spitze haben.

2. Die Hermaphrodit- oder Horn-Pomeranze, Malum aurantium hermaphroditum ſive corniculatum, *Ferr.* 407. *Volk.* I, 191. Aranzo hermaphrodito coronato, *Volk.* II, 188. b. Fr. Orange bicornüe. An dieſer ſind die Staubfäden mit der Frucht unten zuweilen zuſammengewachſen, bleiben alsdenn, und wachſen an der Frucht als Hörner aus; oder es bleibt zwiſchen zwey dergleichen Staubfäden eine Ritze oder Höhlung; oft iſt die Säule auf der Frucht auch getheilt. Daher die reifen Früchte allerley ſeltſame Geſtalten annehmen, welche zu der Benennung Anlaß gegeben haben, und ſie geachtet machen, aber auch den Gebrauch der Früchte hindern, indem die Fächer im Marke unordentlich ſind, und nicht ſo vielen Saft haben.

3. Die Pomeranze mit der gefüllten Blume, Aurantium flore duplici, *Ferr.* 391. *Volk.* I, 201. Sie hat ſehr großes grünes Laub, große Blumen, und bringt allerley ſonderbare Geſtalten von Früchten hervor. Der Saft iſt nicht in ſo ordentliche Fächer getheilt.

wie

wie an den übrigen, daher ſie auch Aranzo col fior e ſugo doppio, *Volk.* I, 202, genannt wird.

4. **Die krauſe Orange von Candia,** Aurantium ſicciore medulla hybernum, *Ferr.* 379. Aranzo di Candia, à Melonrizzo di Scorza verde rugoſa. Aranzo Gigante verrucoſo, *Volk.* II, 174. Aranzo da Candia, ib. 177. Aranzo dolce con foglia rizza, ib. p. 183 & 238. b. Hat breites, großes, zwiſchen den Nerven ſehr erhobenes und aufgeblaſenes Laub (folia rugoſa). Die Frucht iſt ebenfalls ſehr kraus, und hat das Beſondere, daß ſie noch grün bleibt, wenn ſie gleich reif iſt, und nicht eher die rothgelbe Farbe, welche ſie erhält, annimmt, als bis ſie inwendig ganz trocken, und aller Saft vergangen iſt. Die jungen Früchte ſind gemeiniglich ſchwarzgrün.

5. **Die Eicheln= oder Eckern=Orange,** Aurantium ſtellatum & roſeum, *Ferr.* 393. Aranzo della Roſa, *Volk.* I, 202. Aranzo coronato, della Roſa, ib. II, p. 188, wird alſo genannt, weil der untere Kelch größer und fleiſchiger, als an andern Sorten, iſt, die nähmliche Farbe von der Frucht annimmt, und, wenn die Frucht gleich abfällt, doch in Geſtalt einer kleinen Frucht oder der Schale von einer Eichel oder Ecker, an dem Baume zurück bleibt. Die Früchte von dieſer Orange werden auch öfters ungeſtaltet. Der Baum ſieht artig aus, wenn daran, noch abgefallenen Früchten, mehrere von jenen Kelchen zurück geblieben, und wie kleine Früchte ausgewachſen ſind.

6. **Die Bouquet=Orange,** Aurantium criſpo folio, *Ferr.* 389. Aranzo con foglia criſpa & rotonda, *Volk.* II, 177. 182. hat beynahe rundes, vorn ſtumpfes, übergebogenes und gleichſam geſpaltenes Laub (folia ovalia retuſa), und bringt dergleichen Blätter häufig und dicht in einander ſitzend, gleichſam büſchelweiſe, hervor, wovon ſie auch den deutſchen Nahmen hat. Sie iſt merkwürdig, weil die Stiele der Blätter faſt gar nicht

geflügelt ſind. Die Früchte ſind platt, breit, und kleiner, als an dem gemeinen Pomeranzen, und haben oben einen eingebogenen Ring.

7. **Die Türkine, oder der türkiſche Pomeranzenbaum,** Aurantium virgatum, *Ferr.* 393. Aranzo fiamato, *Volk.* I, 195. Aurantium virgatum anguſtifolium, *Tourn.* 610. Dieſe hat ſchmahle Blätter von allerley Geſtalt; einige nähmlich ſind ungeſtaltet, und gleichſam angefreſſen (folia eroſa). Dagegen hat ſie deſto häufigere Blätter, und macht einen ſchönen Baum und Krone.

8. **Die Pomeranze mit dem Weidenblatt,** Aurantium anguſto ſalicis folio dictum, *Boerh. Ind. alt.* II, 238. Malus arantia Lauri anguſtis foliis, *Herm. L. B.* p. 407. Aurantium folio anguſtiſſimo lanceolato, *Tourn.* 610. Aranzo con foglio ſtrettiſſimo, hat ganz ſchmahles Laub (folia linearia), trägt häufig, und macht einen ſchönen Baum.

9. **Die gereifelte Pomeranze,** Aurantium ſtriatum, *Ferr.* 397. Aranzo incanellato dolce e mellonato, *Volk.* I, 193. Aranzo ſtriato dolce, *Volk.* II, 184. Dieſe hat beſonders geſtaltete Früchte, welche in der Länge durchaus gereifelt ſind, und unten etwas ſpitzig abfallen. Ihr ſüßer Saft macht ſie ſonſt unbrauchbar. Die Furchen ſind ziemlich tief.

10. **Die Zwerg- oder Muskatennuß-Pomeranze,** Aurantium pumilum ſubacri medulla, *Bartol.* Aurantium Sinenſe, *Ferr.* 433. Aranzo nanino da China, *Volk.* I, 207. Malus aurantia humilis, C. B. Aurea malus pumilio, *Clus.* Poma aurantia Nana dicta, *Eyſt.* iſt eine Art von Mißgeburt, an welcher alle Theile verkleinert ſind. Sie hat gar kleine Blätter, und Früchte in der Größe einer Muskaten- oder Hasel-Nuß. Wenn dieſe Sorte blühet, kann ſie ſchicklich in ein Zimmer vor dem Fenſter, oder in eine Gallerie, zur Zierde geſetzt werden.

11.

11. **Pomeranzen mit geſcheckten Laube,** Aranzi fiamati. Fr. Oranges bigarrées. Die buntlaubigen Pomeranzen verdienen um deswillen beſonders angeführt zu werden, weil die Engländer und Holländer aus den Pflanzen mit geſcheckten Laube viel Weſens machen, da ſonſt wahre Kenner dergleichen als eine Krankheit anſehen und verachten.

Bey allen geſcheckten Blättern nimmt die Oberfläche derſelben auf einige Diſtanzen, anſtatt der gewöhnlichen, eine mehr ins Helle fallende Farbe an. Erfolgt die Veränderung aus einer Schattierung von der weißen Farbe: ſo nennt man ſie verſilbert; hingegen vergoldet, wenn die Veränderung gleichſam durch einen Zuſatz von einer gelben Farbe hervorgebracht iſt. Iſt das Geſcheckte nicht auf gewiſſe Diſtanzen, z. E. zwiſchen 2 Nerven oder Rippen, ſondern die Oberfläche hat nur hier oder da unordentliche Flecken, ſo nennet man ſie gefleckt. Dieſemnach gibt es folgende geſcheckte Arten von Pomeranzen:

a) **Die vergoldete Hermaphrodite,** iſt vermuthlich durch einen Zufall aus der oben No 2 erwähnten Hermaphrodite entſtanden, und für diejenigen, die das Geſcheckte lieben, die ſchönſte.

b) **Die verſilberte Türkine,** Aurantium ſtriatum, *Ferr.* 104. Aranzo Turco rigato con foglia ſtretta, *Volk.* I, 197 muß gleichfalls aus der oben No. 7. erwähnten entſtanden ſeyn, indem die Zweige, wenn der Baum recht friſch wächſt, das Bunte verlieren und größer werden.

c) **Die krauſe gereifelte ſcheckige Pomeranze,** Aranzo fiamato, *Volk.* II, 194. hat nur hin und wieder Blätter, welche auf eine geringe Diſtanz geſcheckt ſind.

d) **Die bunte engliſche Pomeranze mit verſilbertem Laube,** Aranzo con frutto & foglia variegato, *Volk.* II, 192.

e) Die gemeine Pomeranze mit halb vergoldetem Laube, Aranzo rigato con foglia larga, *Volk.* I, 199. Riche depouille, ib. II, 192. Das Geſcheckte darin iſt nur aus dem Schwefelgelben ſchattiert.

f) Die krausblätterige verſilberte Pomeranze, iſt einſt zu Salzdahlen an einem gemeinen Pomeranzenbaume zufälliger Weiſe entſtanden.

g) Eine aus der Bizarrie entſtandene verſilberte Pomeranze.

h) Die verſilberte Zwerg-Orange, Aranzo nanino con il frutto et foglia variegata, *Volk.* II, p. 204. b. Pomin di Dama, ib. p. 206. iſt die nützlichſte, aber auch die weichlichſte, Sorte.

i) Die vergoldete Zwerg-Orange. Beyde Varietäten ſind aus der gemeinen Zwerg-Orange entſtanden.

k) Endlich iſt noch eine andere aus der Bizarrie entſtandene Spielart hieher zu rechnen, nähmlich die rothe Pomeranze, Aranzo col fior & foglia rubicante à roſſegiante, *Volk.* 197. 238 an welcher alle jung getriebene Schüſſe und Früchte dunkelbraun-röthlich oder ſchwarz- purpur- braun ſind, auch die Blumen auswendig eine röthliche Fläche haben.

Es folgen noch einige Varietäten, die nichts vorzüglich Schönes haben, ſondern nur zuweilen, der Seltenheit wegen, geſucht werden; aber, da ſie unbrauchbar ſind, keine Cultur verdienen.

12. Pomeranzen mit halbſaurem Saft, Aranzo di mezo ſapore, *Volk.* II, p. 174. Da man den Saft der Orangen, der angenehmen Säure wegen, am Eſſen oder zum Punſch zu nehmen pflegt, ſo verdirbt man mit der halbſauren den Geſchmack, wiewohl man in Italien den Saft davon zum Braten ißt.

13. Süßſaftige Pomeranze, Aurantinm dulce, *Ferr.* Aranzo dolce, *Volk.* I, 187. Mit dieſer hat es gleiche Bewandtniß. Der Saft an ſich iſt ſüß, und doch mit einer Bitterkeit verknüpft- daher man ihn nicht

ſo,

ſo, wie von den Apfelſinen, eſſen kann. Dieſe ſüßſaftige Pomeranzen ſind um ſo gefährlicher, da man ſie äußerlich von der gemeinen Pomeranze faſt nicht unterſcheiden kann. Die übrigen ſüßſaftigen, als: die gereiſelten No. 9, die Türkine No. 7, und die krauſe von Candia No. 4, unterſcheiden ſich in der Frucht.

14. **Die ſüßſchalige Pomeranze**, hat einen ſauern Saft und ſüße Schale. Des *Ferrarii* Aurantium dulci cortice, iſt ein Adams-Apfel.

14. **Die dickſchalige Pomeranze**, Aranzo di ſcorza groſſa. Dieſe haben wenig Saft und viel Fleiſch; man wird alſo betrogen, wenn man dergleichen äußerlich anſehnliche Früchte, des Saftes wegen, aufſchneidet, und nur wenig Mark darin findet.

16. **Die kleinen Pomeranzen**, Aranzo nano, *Volk.* II, 204. Die Frucht iſt am Stiele gereifelt, die Blätter ſtumpf. Dieſe tragen zwar häufig und ſetzen die Früchte traubenweiſe an; weil ſolche aber klein und mager ſind, iſt weder die Schale noch der Saft brauchbar.

17. **Die Citronat-Pomeranze**, Aranzo cedrato, *Volk.* I, 185. 203 hat eine dicke Schale, und fällt oben etwas ſpitzig; iſt höckerig, wie ein Citronat. Des *Ferrarii* Aurantium citratum ſcheint eine Pompelmus zu ſeyn.

18. **Die Citron-Pomeranze**, Aranzo limonato, *Volk.* I, 201. Iſt heller von Farbe, und hat oben eine Warze; auch auf der Oberfläche kleine Warzen.

19. **Die krausblätterige Pomeranze**, Aurantium foliis criſpis. Aranzo con foglia rizza, *Volk.* I, 189. Das krauſe Laub hat das Anſehen, als wäre der Baum krank. Die Frucht iſt ſonſt brauchbar.

20. **Die Kluſter-Pomeranze**, Aranzo racemoſo bianco, bringt traubenweiſe kleine, hellgelbe und etwas platte Früchte.

Die Art bitterer oder ſaurer Pomeranzen, deren Schale ungleich, und um und um voll Spitzen und Ecken iſt, wird von den Franzoſen Bigarrade genannt.

II.

II. Apfelſinen.

Die Apfelſine, Pomeſine, Pommeſine, Apfel de Sina, Sina= oder Sin Apfel, chineſiſche Pomeranze, chineſer oder ſineſiſcher Apfel, Holl. Apel oder Appel de Sina, Lat. Aurantium Olyſſiponenſe, *Ferr.* 472, & Sinenſe, ib. 433, Pomum Sinenſe, Fr. Pomme de Chine, Orange de Portugal, hat eine aromatiſche ſüßliche Schale, und einen zwar ſäuerlichen, aber dabey gezuckerten Saft. Man findet darunter einige Bäume, deren Früchte rund; andere, an welchen ſie lang und am Stiele zugeſpitzt ſind; einige haben oben einen Abſatz. Im übrigen findet man bey ihnen nicht die vielen Varietäten, wie bey den Pomeranzen. Die Rinde des Baumes iſt glatter und weißlicher. Die Blätter haben eine völlig glatte glänzende Oberfläche (folia nitida), und ſind von beyden Seiten zuſammen gebogen; daher iſt die beſte Probe, um zu unterſuchen, ob ein Baum eine Pomeranze oder Apfelſine ſey, folgende: Wenn man einen Zweig mit Blättern durch die Hand ſtreifet, u. alle Blätter ordentlich zuſammen ſchließen, daß ſie insgeſammt nach Einer Seite liegen, und gleichſam eine Düte oder einen Cylinder machen, ſo iſt es gewiß eine Apfelſine. Unter den Orangenblättern ſind allemahl einige kraus, oder umgebogen, oder ganz platt, und liegen nach einer andern Seite, als die übrigen. Die jungen Früchte an den Apfelſinen ſind glänzender und glatter; die Blumenblätter ſind weißer, etwas länger, und haben einen ſüßern Geruch. Die Farbe der Frucht iſt bey allen Apfelſinen einerley, und hochgelb, doch etwas heller, als bey den mehreſten Orangen. Man hat keine Apfelſinen mit ſaurem Safte; und der Saft iſt allemahl hochgelb, doch nicht ſo dunkel, als in den bittern Orangen. In der nachher zu erwähnenden rothen Apfelſine iſt zwar der Saft purpurroth; man erkennet aber, daß dieſes eine zufällige Spielart iſt, weil der Saft darin, wenn der Baum keine Art oder keine rechte Sonne hat, gelb, wie bey den übrigen, bleibt.

Man

Man zweifelt zwar, ob die chineſiſchen ſüßen Orangen, Pomo da Sina *Volk.* I. 193. 285 nicht von den portugieſiſchen unterſchieden wären, indem dieſe etwas krauſere ſüße Schale, dicker Fleiſch und mehr ſäuerlichen Saft; jene aber glattere, plattere Früchte mit ſüßern Safte, aber etwas bitterer Schale, hätten; Ferrarius bildet aber eben Fig. 427. eine Frucht vom Aurantio Olyſſiponenſi als platt und dünnſchälig ab, und ſo ſind auch die von dort her zu uns kommenden Früchte.

Es gibt Apfelſinen-Bäume, welche längliche ovale Früchte, mit einer krauſen, unebenen Schale, und etwas dickern weißen Fleiſche bringen; dieſer Unterſcheid aber iſt zu geringe, um daher eine beſondere Sorte zu beſtimmen. Dagegen iſt die Apfelſine mit rothem Safte, Aurantium ex Inſulis Philippinis purpurei coloris medulla, *Ferr.* 429. beſonders merkwürdig. In dieſer iſt der Saft dunkel-purpur-roth; ſonſt von ſehr gutem ſüßem Geſchmack.

So ähnlich ſonſt die äußerliche Geſtalt der Pomeranzen und Apfelſinen iſt: ſo treiben doch die Kerne von Apfelſinen nie bittere Orangen, noch eine dieſen ähnliche Varietät; die Augen von den Apfelſinen haften vielmehr nicht einmahl gern beym Oculiren auf wilden Pomeranzenſtämmen, ſo wie die bittern Pomeranzen auf Apfelſinen-Stämmen keine Art haben.

Dieſes Gewächs iſt vor nicht gar langer Zeit aus China oder Sina, davon es auch den Nahmen führt, nach Portugal überbracht, und daſelbſt ſo fleißig gebauet worden, daß es nunmehr daſelbſt und auch in Spanien, gar häufig zu finden iſt, von wannen ſodenn die Frucht zu uns gebracht wird; wiewohl die letztere ihrer urſprünglichen Güte nicht völlig beykommt, und in ihrem eigentlichen Vaterlande China, nach Martinii Zeugniſſe, einen viel lieblichern, und faſt einen ſolchen Geſchmack, wie bey uns die Muſkateller-Trauben, haben ſoll. Weil aber doch, wie bereits gedacht, die Portugieſen, nachdem ſie

ſie die Pomeſinbäume aus China nach Portugal gebracht, und daſelbſt auch glücklich fortgepflanzet, die Früchte davon am allererſten nach Deutſchland und Frankreich gebracht haben: ſo hat man, ſonderlich im letztgedachten Reiche, dieſe Früchte auch Oranges de Portugal, oder portugieſiſche Pomeranzen, genannt.

Der Handel mit allen dieſen Gattungen von Pomeranzen iſt nicht allein in den vorgedachten Ländern, wo ſie wachſen, ſondern auch an andern Orten, ſehr groß, vornehmlich zu Amſterdam und Hamburg, wegen der daſelbſt ankommenden Spanien-Fahrer, die ſolche in Kiſten, deren jede 500 bis 600 Stück Pomeranzen hält, häufig mitbringen, nach welchen Kiſten ſie auch im Ganzen verkauft werden. In denen Ländern, wo ſie häufig wachſen, werden ſie, wie andere Baumfrüchte, von den Obſt- und Frucht-Händlern verkauft. In Oberdeutſchland haben ſich die Italiäner den Handel mit dieſen Früchten faſt ganz allein zugeeignet, und treiben ihn mit nicht geringem Profit. Er erfordert, ſonderlich im Einzelen, große Vorſicht und Wartung, weil dieſe Frucht leicht anzugehen und zu verfaulen pflegt.

Die Schale der Apfelſine iſt hitzig, und der Saft kühlend. Dieſe Frucht, welche an Lieblichkeit die Pomeranze noch weit übertrifft, gibt ein vortreffliches Labſal in hitzigen Krankheiten; nur muß ſie, inſonderheit von denjenigen, die einen ſchwachen Magen haben, mäßig genoſſen werden, wenn man nicht die dünne hitzige Schale mitgenießen, und alſo eins mit dem andern temperiren kann.

III. **Pompelmus, oder Pompelnuß**, Aurantium fructu maximo Indiæ orientalis, *Boerh. Ind. alt.* II, 238.

Die Pompelmuſe zeigt der Ritter Linné bloß als eine Varietät von den Pomeranzen an; ſie verdienen aber auf alle Weiſe als eine beſondere Hauptſorte aufgeführt zu werden. Sie wachſen in Oſt-Indien, ſonderlich

lich auf der Inſel Java major, vor Batavia, im Ueberfluß. Die Holländer haben ihnen den Nahmen Pompelmoes gegeben. Sie ſind vom Capitän Schaddock aus Oſt-Indien mitgebracht worden, daher ſie auch die Einwohner Weſt-Indiens Schaddock genannt haben. Sie haben mit den Orangen nichts gemein, als die geflügelten Stiele, und die runde Form der Frucht; im übrigen ſind ſie mehr wie eine Birn und Quitte von einander unterſchieden.

Die Blätter der Pompelmuſe ſind viel größer, und dunkler von Farbe; das Holz iſt ſchwammichter, und die Rinde weißer. Die Frucht beſteht aus einer andern Subſtanz, und wird, wo ſie die völlige Reife erhalten hat, roh gegeſſen; iſt größer und oben an der Spitze etwas vertieft, unten aber länglich. Die äußere Schale iſt dicker, und blaß von Farbe; das darunter befindliche Fleiſch iſt dick, ſchwammicht und ſüßlich; in der Mitte ſind nur kleine mit Saft angefüllte Fächer. Der Haupt-Unterſchied aber beſteht in der Blume, welche gemeiniglich nur 4 Blätter hat, und in den großen Lappen oder Flügeln der Stiele, welche oft kleinen Blättern gleichen. Der Baum wächſt viel ſtärker und geſchwinder, als andere Orangen. Die Blumenknoſpen ſind dick, grünlich; der Kelch bedeckt ſie zu Anfange großen Theils. Die Früchte erfordern faſt zwey Jahr, ehe ſie reif werden.

Von den Pompelmuſen ſind vornehmlich folgende fünf Arten merkwürdig:

1. **Die größte oſtindiſche Pompelmus**, Aurantium maximum, *Ferr.* 437. Limo decumanus Pompelmoes, *Rumph. Herb. Amb.* T. I. Bringt große Blätter in der Länge eines Fußes.
2. **Die oſtindiſche krausblätterige Pompelmus**, *Volk.* II, 169. Hat krauſere umgebogene Blätter; wächſt nicht ſo ſtark, und hat kleinere, unten zugeſpitzte Früchte; trägt häufig.

3. Die

3. Die weſtindiſche glattblätterige Pompelmus, hat kleinere Früchte und Blätter, als die erſte.

4. Die oſtindiſche rothe Pompelmus, Malus Aurantia Indica, Pumpelmus dicta, medulla rufeſcente, *Herm. Hort. Lugd. Bat.* p. 405. Hat ovale, ſchmahle, platte Blätter, und purpurrothen Saft; wächſt nicht ſo ſtark, als die übrigen.

5. Die ſtachelige geſcheckte Pompelmus. Hat krauſe, zuweilen mehr gefleckte als geſcheckte Blätter, bringt die Früchte traubenweiſe; ſcheint aber nur eine aus den Kernen von jener krauſen zufälliger Weiſe entſtandene Spielart zu ſeyn.

Die Pompelmus iſt von einem ſauerſüßen oder weinſäuerlichen, angenehmen und aromatiſchen Geſchmack, gibt eine vortreffliche Erfriſchung, und iſt daher für Leute, die ſich des Tages vorher einen Rauſch getrunken haben, eine herrliche Erfriſchung. Auf Java wird dieſe Frucht ausgepreßt, und ein Wein, wie an andern Orten der Cyder- oder Apfel-Moſt, davon gemacht.

Bey uns bleiben ſie herb und bitter; haben alſo keinen weitern Nutzen, als zum Einmachen, wiewohl ſie, wegen ihrer natürlichen Bitterkeit, eine mühſame, den Zucker verſpillende Confitüre geben.

Der Baum pranget in den Orangerien gemeiniglich vor andern, wegen ſeines ſchnellern Wachsthums, ſchönen Schaftes, und dunkelgrünen großen prächtigen Laubes.

Wenn man aus England oder Indien reife Kerne aus den Früchten erhalten kann, laſſen ſich gar bald junge Stämme daraus ziehen.

IV. Bizarrie, Aurantium calloſum, *Ferr.* 411.

Die Bizarrie iſt, nach des Hrn. v. Münchhauſen Beſchreibung, eine der merkwürdigſten Pflanzen, und vielleicht die einzige wahre Zwitterpflanze. Der ganze Baum iſt nähmlich halb Citronat und halb Orange; ſo daß man davon oculiren, mithin die Sorte fortpflanzen kann, die doch immer geneigt iſt, bald die eine, bald die

andere Art abzulegen, und ganz, entweder in Orange oder Citronat, auszuarten.

Ferrarius gibt an dem angeführten Orte zwar eine Zeichnung, aber keine Beſchreibung, davon. Des *Bauhini* Citrum monſtroſum de maximis, *Hiſt.* I, p. 96, ſoll vermuthlich dieſe Frucht vorſtellen. Der erſte, welcher dieſe Bizarrie beſchrieben hat, iſt Herrmann, und ſeine im Horto Lugd. Bat. S. 407. davon gegebene Beſchreibung trifft ziemlich zu. Er nennet ſie Malus arantia hermaphrodita, fructu medio Citrio medioque Arantio odoratiſſimo. Wenn und wie dieſes Spiel der Natur entſtanden ſey, davon findet man nirgends Nachricht. Die Muthmaßung des Herrmann's und Anderer, daß ſie durch eine künſtliche Art zu oculiren, und durch Zuſammenfügung zweyer Augen von einer Citronat und Orange zuwege gebracht worden, widerſpricht aller Wahrſcheinlichkeit. Denn ſo müßte, wenn der Baum ganz entweder in eine Pomeranze oder Citronat ausartet, allemahl die nähmliche Art, wovon das Auge genommen worden, ſich zeigen; die Erfahrung lehret aber das Gegentheil, und daß der Baum eben beym Ausarten auch ſpielet.

Die Blätter ſind klein, ſchmahl, oben und unten zugeſpitzt, ungeſtaltet, und haben keine beſtändige Form. Ihre äußere Oberfläche läßt ſich nicht beſſer, als mit einer nach einer ſchweren Wunde geheilten Haut voller Narben und Nähte, vergleichen; denn da die Blätter der Pomeranzen glatter, feſter, dicker und fleiſchichter, die von den Citronaten aber größer, ſchwammichter, häutiger und dünner ſind, ſo veranlaſſet deren Vermiſchung die beſondere Geſtalt. Oefters findet man Blätter, an denen der eine Lappen völlig pomeranzenartig, nähmlich glatt und größer wird, die andere Seite hingegen das ungeſtaltete Anſehen behält, und alsdenn folgen ganze Zweige, welche bloß Orange, oder, was ſeltener geſchieht, ganz Citronat ſind; dieſe Zweige wachſen alsdenn

Bayerische Staatsbibliothek München

viel frecher und ſtärker, und ziehen, wenn man ſie nicht ſorgfältig wegnimmt, alle Nahrung an ſich, ſo daß die Zwitterzweige vertrocknen und erſticken, und der ganze Baum, wie man es nennet, ausartet.

Die Blume iſt auswendig roth; gleichet ſehr einer Citronat, iſt aber klein und gemeiniglich etwas ungeſtalt; nähmlich ein oder anderes Blatt iſt kleiner, als die übrigen, oder ſchief.

Die darauf zum Vorſchein kommenden Früchte ſtellen unendliche Abwechſelungen von Spielwerken der Natur dar; die mehreſten ſind an der einen Seite Citronat, an der andern Pomeranze; und da die Citronatfrüchte größer, ſchwammichter, fleiſchichter und länger ſind, die runden Pomeranzen aber eine dünne glatte Schale, wenig Fleiſch und vielen Saft haben, ſo veranlaſſet dieſe Zuſammenſetzung ſonderbare Geſtalten. Der Theil, welcher Citronat iſt, ſteht mehr hervor, macht oft einen ordentlichen Schnabel, iſt von Anfang an grüngelblich, das übrige aber grün. Dieſes Grün erhält in der Folge die ordentliche Orangen-, jenes aber die Citronat-Farbe.

Die Saftfächer ſind unordentlich, und gemeiniglich haben die Früchte faſt gar keinen Saft. Man findet auch niemahls einen Kern darin. Zuweilen ſind die Früchte gefingert; alsdenn haben ſie die ordentliche runde Orangenform, hier und da aber kleine Streiſe von der Citronat.

Man findet manchmahl an dem nähmlichen Äſte, wenn er ſich in mehrere Zweige vertheilt, wovon einer oder anderer ausgeartet iſt, (nicht aber an dem nähmlichen Zweige) Früchte verſchiedener Art; wie denn in den Aanmerkingen van Landhuizen (Agremens de la Campagne), S. 382, Fig. 2, 3, 4, ein ſolcher dreyfach getheilter Aſt vorgeſtellet wird, wovon das eine Reis eine vermiſchte ungeſtaltete Frucht und Blatt, das zweyte ordentliche Pomeranzenblätter nebſt einer natürlichen Pomeranze, und das dritte eine ſpitzige Citronat nebſt deren Blättern gebracht hat. Am

Am merkwürdigſten ſcheint dabey zu ſeyn; 1) daß, wenn an einem ſolchen Bizarriebaume Zweige in Orangen oder Citronaten ausarten, man alsdenn nicht allemahl die nähmliche Frucht, ſondern öftere Spiel-Arten erhält. So iſt die oben No. 11. k) erwähnte rothe Pomeranze auf dieſe Weiſe entſtanden; die daſelbſt No. 11. g) erwähnte buntlaubige Pomeranze hat ebenfalls mehrere Arten von Citronaten daher fortgepflanzt, die man alsdenn Cedro della Bizarria nennet. 2) Daß die Zweige eher in Pomeranzen als Citronen ausarten. Gegen zehn in Pomeranzen ausgeartete Aeſte wird man kaum Eine Citronat finden. 3) Wenn ein Zweig einmahl in eine einzele Art ausgeartet iſt, daß er nie wieder die Vermiſchung annimmt. An der rothen Pomeranze findet man zuweilen hellere Streifen, welche in die Geſtalt der Citronaten einzuſchlagen ſcheinen. Die Früchte aber nehmen allda nur die ordentliche, den jungen Pomeranzen eigene grüne Farbe an, und legen auf dieſe Streifen die zufällige rothe Farbe ab.

Es iſt hieraus zu ſchließen, daß ſolche Mißgeburt auf dieſe Weiſe entſtanden ſey, daß ein Samenkorn zugleich von dem Staube aus einer Pomeranze und Citronat befruchtet worden. Das Samenkorn muß von einer Orange geweſen ſeyn, deswegen hat das Pomeranzen-artige an dem Baume die Oberhand, und er artet darin am liebſten aus; bekommt auch am beſten, wenn auf einen Pomeranzenſtamm davon oculirt wird. Nie aber zeigt ſich etwas Limonen-ähnliches daran.

Da bey der Vermiſchung zweyerley Arten Samen-Staubes in der Befruchtung nicht recht beſtimmet werden können, welche davon eigentlich und vorzüglich der Keimen im Eychen annehmen ſollen: ſo erfolgt, daß noch jetzt bey Ausartung eines Aſtes zufällige Urſachen wirken können, daß an den daran wachſenden Früchten oder Blättern ſich etwas Beſonderes zeigt.

Von der Erzeugung dieſer Bäume hat man unterſchiedene Arten. Wenn man ſie durch Samen aufziehen will, nimmt man die ſchönen Orange-Kerne, welche am reifſten ſind, oder die beſten Samen von faulen Früchten, die ſich im Frühlinge mit leichter Mühe ſammeln laſſen, und ſäet ſie im März oder April in lange und mit zubereiteter Erde angefüllte Geſchirre oder Kaſten, von deren Verfertigung ich weiter unten handeln werde. Dieſe Kerne ſtecket man 3 Querfinger tief in ſolche Erde, und 3 Zoll von einander. Wachſen ſie nun gar zu dick und gedränge auf, ſo zieht man die, welche am meiſten eingeſchränkt ſind, heraus, damit man den andern mehr Platz mache. Von dieſen Körnern kommen in 2 Jahren Wildlinge, welche in irdene Geſchirre beſonders zu pflanzen, und nach 5 oder 6 Jahren zu pfropfen ſind. Man muß ſie fleißig warten und von dem Unkraute ſäubern, auch zuweilen begießen, und ſie mit ihrem Geſchirre in warmen Miſt ſetzen, damit ſie deſto beſſer treiben. Im Winter nimmt man dieſe Geſchirre wieder heraus, und bringt ſie in das Gewächshaus.

Die zweyte Art, Orangen-Bäume aufzuziehen, geht viel geſchwinder. Die Bäume, welche von Genua, Liſſabon und aus der Provence geſchickt werden, ſind ſchon viele Jahre alt; daher man nur wiſſen muß, welche man zu erwählen hat. Dieſe Bäume kommen gemeiniglich im März, April oder May an. Einige ohne Erdklumpen und Krone; andere aber mit vielen Wurzeln und Aeſten bekleidet, woran noch die Blätter zu ſehen ſind. Die Wurzeln ſind verwahrt und eingewickelt, damit ihnen die Kälte nicht ſchade.

Von den an Wurzeln und Kronen abgeworfenen Orangen-Stämmen erwählet man die höchſten und geradeſten, ohne auf die Dicke zu ſehen, welche mit der Zeit ſchon kommen wird. Die Wurzeln müſſen unbeſchädigt, ſtark und gelblich ſeyn, ſo nicht ins Schwarze ſticht, wie der Jaſpiß, welches von ihrer gegenwärtigen

Beſchaf-

Beſchaffenheit eine ſchlimme und unfehlbare Anzeige iſt, daß ſie bald abſtehen werden. Am Ende muß man die Wurzeln abſchneiden, damit man ſehe, ob ſie nicht allzu trocken, oder allzu feucht ſeyn. Hernach beſchneidet man alle Wurzeln nach Gutdünken, und ſtellet ſie etliche Stunden vor dem Pflanzen in das Waſſer; alsdenn werden ſie in dazu taugliche Gefäße geſetzt, und auf den Miſt oder in das Treibhaus gebracht damit ſie deſto eher einwurzeln. An dieſen Orten behält man ſie das ganze Jahr hindurch, bis man ſie in das Gewächshaus bringt, und im folgenden Frühling ſetzt man ſie in Gartengefäße, welche nach der Größe der Bäume die gehörige Proportion haben; jedoch muß man von ihrem Erdklumpen nichts abnehmen, und alsdenn zieht man ſie auf, wie andere Orange-Bäume.

Gewiß iſt es, daß die mit Wurzeln, Aeſten und Blättern bekleideten Bäume den andern vorzuziehen ſind, wenn anders der Erdklumpen, welcher ihre Wurzeln bedeckt, natürlich iſt. Wenn der Stamm ein wenig geſchüttelt wird, kann man ſehen, ob ſolche Erde nur beygetragen iſt; denn ſolche fällt gleich davon. Man erwählet allezeit einen hohen und geraden Stamm, und ſolche Aeſte, die dereinſt eine ſchöne Krone darſtellen können. Die vor dem Erdklumpen herausſtehenden Wurzeln müſſen gelbgrün ſeyn; die Rinde von gemäßigter Feuchtigkeit und voll Saft; die Blätter ſteif und erhoben. Wenn man ſie pflanzen will, werden die herausſtehenden Wurzeln abgeſchnitten, imgleichen die kleinen unnützen Zweige; die großen guten aber werden bis auf 3 oder 4 Zoll von dem Stamm beſtutzet, damit man neue, ſtärkere und beſſer geordnete Zweige bekomme. Alsdenn ſetzt man den Erdklumpen in das Waſſer, damit er anziehe. Wenn dieſes geſchehen iſt, wird der Baum in einen dazu tauglichen großen Kübel oder Gefäß gepflanzet, gleichwie man die alten Orangen-Bäume verſetzt. Man ſetzt ſie in freye Luft, doch ſo, daß ſie nicht gar zu viel Sonne bekommen.

Es gibt einige Orangen-Bäume, bey denen man ſich an den Stamm gar nicht kehret, ob er groß oder klein ſey, wie bey den Zwerg-Stauden, und kleinen chineſiſchen Orangerien; jedoch iſt der hochſtämmige Orangen-Baum allezeit der ſchönſte und edelſte. Man muß eben nicht allemahl oculirte oder gepfropfte Bäume nehmen. Die Wildlinge, welche an ihren Stacheln zu erkennen ſind, ſind bisweilen viel ſchöner, allezeit aber ſtärker und erhabener, als die gepfropften. Nur iſt der einzige Fehler bey ihnen, daß ſie eine viel gelblichere grüne Farbe, als die andern, haben, und wenig Blüthen, folglich auch wenig Früchte, tragen. Man muß auch zum Unterſchied einige Citronen und Limonien ausſuchen, welche man an den Blättern erkennt, indem man an ihnen das kleine Herzlein nicht findet, welches doch ſonſt den Orangenbäumen gemein iſt.

Gemeiniglich oculiret man einen Pomeranzenbaum auf einen Pomeranzenbaum, und einen Citronenbaum auf einen Citronenbaum. Man kann auch einen Citronen- und Limonien-Baum auf einen Pomeranzenbaum pflanzen; jedoch geht dieſes nicht ſo wohl von Statten, und verurſachet zum öftern eine Mißgeburt. Dieſe Pfropfung geſchieht entweder mit Aufſetzung eines guten Aeugleins, oder durch Zu- und Heranziehung eines guten Aſtes. Das Inſtrument, womit man dieſelbe verrichtet, heißt ein Oculir-Meſſer, welches am Ende des Heftes ein flaches Bein hat, in Geſtalt des Spatels eines Wundarztes. Wenn man nunmehr oculiren will, ſchneidet man von dem Pomeranzenbaume einen im vorigen Jahre hervorgewachſenen Zweig, wo man gute Aeuglein, welche im Frühlinge hervorgekommen ſind, findet, denen man alle Blätter abſchneidet. Bey jeder Pfropfung brauchet man nur Ein Aeugelein; alſo werden mehrere auf einen Zweig genommen. Alsdenn wird auf demſelben das Zweiglein, in Geſtalt eines Triangels, geſchnitten, und ohne Verletzung mit dem Oculir-Meſſer geſchwinde abgelöſet,

gelöſet, nachdem man ſchon vorher auf dem Wildling den Platz dazu erwählet hat; machet alsdenn geſchwinde den Einſchnitt, und an demſelben einen in die Länge, ſo lang nähmlich ungefähr das Auge, und ſo tief, als die Rinde dick; hält indeſſen das Auge mit dem von dem abgeſchnittenen Blatte übergebliebenen Stänglein in dem Munde fertig; löſet mit dem umgekehrten Oculir-Meſſerlein die Rinde des Wildlinges bey dem gemachten Einſchnitte los, und fährt mit der Spitze des Auges darein, und zwar ſo, daß alles ſchön geſchloſſen, und die Seiten der Rinden des Wildlinges das Auge herum bedecken. Wenn dies geſchehen iſt, nimmt man groben Flachs oder Baſt von den Linden-Rinden, und verbindet dieſes ordentlich, doch alſo, daß die Mitte des Aeugleins, oder wo daſſelbe austreiben muß, unverbunden bleibe. Nach einem Monath ſchneidet man das Band auf, doch ohne ſolches völlig hinweg zu thun, ſondern nur dem Safte freye Luft zu geben, welcher, ohne dieſe Hülfe, unter dem Auge wilde Zweige austreiben würde, weil er ſo ſehr eingeſchränkt geweſen iſt.

Auf ſolche Art muß man zwar bey allen Bäumen, welche man oculiret, verfahren; allein bey den Orangen-Bäumen hat man etwas Beſonderes, nähmlich die Verkehrung des Auges, ſo daß ſolches Auge die Spitze in die Höhe haben muß, doch ſo, daß ſich daſſelbe ſtets mit der Knoſpe aufwärts befinde. So muß auch der Einſchnitt auf dem Wildling auf eine andere Art geſchehen, indem der Quer-Schnitt unter dem langen angebracht werden muß, wie ein umgekehrtes T, und zwar wegen des Waſſers, welches leichter durch die große Oeffnung eindringen würde, welche man bey andern Bäumen über den langen Schnitt veranſtaltet hat, bey den Orangen-Bäumen aber unten gemacht wird. Denn dieſes einlaufende Waſſer würde den Augen ſchädlich ſeyn.

Die treibenden Augen oculiret man in dem May, da ſie eben im erſten Safte ſind; alsdenn ſchneidet man un-

 verzüglich

verzüglich den oculirten Zweig 3 Zoll über dem eingeſetzten Auge ab, damit der Saft völlig darauf losgehe, und geſchwinder treibe. Die ſogenannten ſchlafenden, oder die in dem Jahre ihrer Einſetzung nichts mehr treibenden, Augen, impfet man im Julius, Auguſt und September. Man ſchneidet ihnen aber den Zweig des Wildlinges nicht gleich ab, ſondern wartet bis auf den May, da der Saft in die Bäume ſteigt.

In dem Gentleman's Magazine, v. März 1750, und 23 St. der Phyſikaliſchen Beluſtigungen, Berl. 1754, 8. S. 989, f. wird folgende neue und ſinnreiche Art, Orangerie=Bäume zu pfropfen, angegeben:

„Man nimmt einen Topf mit einem kleinen ein= oder zwey„jährigen wilden Stock darin, und alsdenn einen Sprößling „von einem fruchttragenden Baume; läßt den Sprößling ei„nen Fuß lang oder mehr über den Stock hervor ragen, und „ſenket das dickere Ende 4 oder 5 Zoll tief in die Erde des „Topfes hinein; ſchneidet ungefähr einen Zoll lang von der „Rinde nebſt etwas Holz, bis nahe an den Kern, von dem Stock „ab, und eben ſo viel von dem Sprößlinge, dergeſtalt, daß „die Wunden ſich zuſammenbringen laſſen; nimmt aber genau „in Acht, daß Rinde auf Rinde und Holz auf Holz paſſe. Und „wenn der Stock dicker iſt, als der Sprößling, ſo bringt man „die Rinde wenigſtens von einer Seite zuſammen, denn in der „Rinde fließt der meiſte Saft, und ohne ſie wird der holzige „Theil nie zuſammenwachſen. Wenn der Stock und der „Sprößling auf beſagte Art beſchnitten ſind, bringt man ihre „Wunden zuſammen, windet Flachs oder Wolle um die ganze „Wunde, und beſtreicht ſie mit Leimen, ſo wie bey dem gemei„nen Pfropfen zu geſchehen pflegt. Man begießt den Topf „reichlich, und ſetzt ihn auf ein Miſtbeet, allwo die feuchte Er„de in dem Topfe den Sprößling ſo lange ernährt, bis er mit „dem Stocke zuſammenwächſt. Dieſe Arbeit kann zu allen „Jahrszeiten, ſowohl im Frühlinge als im Winter, vorgenom„men werden. Nach 6 Wochen löſet man die Verbindung „auf, ſtutzet den Wipfel des Stockes über dem gepfropften Orte, „damit aller Saft in den Sprößling treten möge; läßt aber „den unterſten Theil des Sprößlings bis zu dem folgenden „Jahre in der Erde, in welcher Zeit er Wurzel faſſen wird;

„ſchnei-

„ſchneidet alsdenn den Sprößling unter dem gepfropften Orte „ab, ſo wird ſich der eingewurzelte Theil ſelber erhalten, und „einen beſondern Baum abgeben.

„Die Vortheile, welche man durch dieſe neue Pfropfungs„Art erhält, ſind folgende: 1) Kann ſie faſt zu allen Zeiten des „Jahrs vorgenommen werden, mit Zweigen, die von entfernte„ſten Orten herkommen. 2) Können Reiſer eingepfropft werden, „aus welchen alsdenn ſogleich fruchttragende Bäume werden. „3) Gewinnet man ein Jahr zum Oculiren. 4) Wird der „Baum, den man aus dem Sprößlinge zieht, geſchwinde und „völlig heranwachſen, weil der Stamm mit der Wurzel einer„ley iſt, und daher nicht, wie ſonſt zu geſchehen pflegt, der „Sprößling verdirbt, weil er auf einen Stocke zu ſtehen kommt, „der nicht ſo gut treibt, als er.

Die Abſäugung oder Ablactirung eines Pomeranzenbaumes geſchieht ohne Unterſchied, und wird im May und Auguſt bey den 2 Saft-Steigungen vorgenommen. Den Wildling nähert man einem andern Pomeranzenbaume, deſſen Aſt lang genug und tauglich ſeyn muß, mit dem andern verbunden zu werden, auf folgende Art. Man wirft die Krone des Wildlinges ab, macht ihn alsdenn eben, und ſpaltet ihn, um den andern Pomeranzen-Zweig, deſſen Sorte man verlanget, beyzubringen. Dieſen Zweig probiert man mit Näherung an den Wildling, und da, wo man ſieht, daß er in die Spaltung eingeſenket werden kann. Man beſchneidet ihn, wie mit einem abgeſchnittenen Pfropfreiſe verfahren wird. Es kann auch dieſer Zweig zwiſchen die Rinde und das Holz des Wildlinges eingelegt werden, wenn derſelbe gar alt iſt, gleichwie man auf Kronen-Art impfet, von welcher die Abſäugung nicht mehr unterſchieden, als weil der beygebrachte Zweig unabgeſchnitten iſt. Dieſe Pfropfung wird hernach mit langem Flachs feſt verbunden. Alles dieſes wird mit Baumwachs, und etwas Leinwand oder Papier, verkleibet. Dieſes bleibt ſo lange, bis man merkt, daß Augen und ſtarke Triebe erwachſen. Endlich wird der Zweig nächſt der Pfropfung abgeſchnitten, und mit grünem Wachs verſtrichen.

Der Unterſchied dieſer zwey Impfungen beſteht darin, daß der Baumzweig zum Oculiren jung, der zum Abſäugen aber ſtark und etwas alt ſeyn muß.

Man kann die Pomeranzenbäume auch leicht durch Steckung kleiner Reiſer auf ein warmes Miſtbeet, und ſo gar durch einzele Blätter, fortpflanzen. Es iſt beſonders merkwürdig und angenehm zu ſehen, wenn ein einzeles abgebrochenes und in die Erde geſtecktes Blatt unten am Stiele einen Knorpel (Callus) anſetzt, und aus dieſem erſt unter ſich Wurzeln, bald aber davon oben ein Knoſpe, und aus ſolcher einen ordentlichen Stamm treibt. Man kann die Beſchreibung und Zeichnung davon im Agricola nachſehen.

Es ſind gar viele Dinge, welche zur Erhaltung und Unterhaltung der Pomeranzenbäume dienen; nähmlich: ein gutes Gewächs- oder Glas-Haus, die Zubereitung der Erde, die Verſetzung, die Gelegenheit oder Lage in dem Garten, die Art, ſolche zu ſchneiden, das Begießen, die Zeit, ſolche ins Gewächshaus und wieder heraus zu bringen, die Art, ſie in dem Gewächshauſe zu warten, und endlich, ſie wider das ihnen nachſtellende Ungezieſer zu verwahren.

Ein gutes Gewächs- oder Glas-Haus iſt wohl unſtreitig das vornehmſte Stück zur Erhaltung der Pomeranzen- und anderer Bäume, welche die Kälte nicht vertragen können. Zuvörderſt muß ein ſolches Haus mit den Fenſtern gegen Mittag gerichtet ſeyn; niemahls aber gegen Mitternacht, wegen der Kälte und ſtarcken Winde, welche von daher kommen. Die Größe muß nach der Menge der Pomeranzenbäume, welche man hinein ſetzen will, eingerichtet ſeyn, damit ſie nicht zu gedränge ſtehen. Wenn dieſes Haus etwas hoch iſt, theilt man die kleinen Bäume zwiſchen den großen auf hölzernen Staffeln ein, wodurch man eine große Länge des Gebäudes erſparet. Dieſes Haus muß jederzeit

zeit ziemlich hoch ſeyn, damit man die Bäume nicht zu ſehr einſchränken dürfe, ſowohl an ihrem Orte, wo ſie ſtehen, als auch im Ein- und Austragen. An dem wohlgelegenſten Orte vorn muß eine große Thür ſeyn, und viele hohe Fenſter, durch welche bey angenehmer Zeit die Sonne hinein dringen kann. Jede Fenſter-Oeffnung muß dreyfach beſchloſſen ſeyn; inwendig von einem mit Papier überzogenen Fenſter-Rahmen; auswendig mit hölzernen Läden; zwiſchen dieſen beyden aber mit einem guten durchſichtigen Glasfenſter. Alle dieſe müſſen gut ſchließen; und überdies müſſen auch bey großer Kälte die kleinen Ritzen mit Papier verkleibet werden. Die Mauern müſſen ſtark, und ungefähr 2½ oder wenigſtens 2 Fuß dick, die Seite gegen Mitternacht aber noch ſtärker, ſeyn, weil dieſelbe von der Kälte am meiſten zu befürchten hat. Ueberdies müſſen alle mit Strohdecken umhangen werden. Weil aber die Feuchtigkeit und Kälte ſowohl von oben und unten, als von den Seiten, herkommen kann, muß man das Gewächshaus wohl bedecken. Iſt der Boden nur einfach, ſo füllet man Stroh zwiſchen den Bretern und der Dachung; iſt aber eine Kammer oder noch ein Stockwerk darüber, ſo hat man das Stroh nicht nöthig, ſondern vermacht nur daſelbſt die Fenſter fleißig. Der Fußboden muß trocken, feſt und ein wenig hoch, oder doch wenigſtens dem Grunde außerhalb dem Gewächshauſe gleich ſeyn. Denn wenn man hinunter ſteigen muß, wird, nebſt der zu befürchtenden Feuchtigkeit, auch die Aus- und Einbringung der Pomeranzenbäume beſchwerlich fallen. Daher ſind die Gewächshäuſer unter der Erde, als: Keller ꝛc. weil ſie keine Sonne haben, zu verwerfen. Die an einen Berg angebaueten, oder unter den Auswölbungen eines Abſatzes ſtehenden, und von vorn der Sonne entgegengeſetzten, ſind vortrefflich.

Die Gelegenheit des Ortes zu verbeſſern, muß man mit der Erde helfen, und dieſelbe nach der Natur des Pomeranzenbaumes vermiſchen, alsdenn in den Kübel

bel oder Pomeranzen-Kaſten thun, welche, von allen Seiten durch die Sonnenhitze erwärmet, eine ſolche Wärme bekommen, welche derjenigen gleich iſt, die ſie von Natur in warmen Ländern haben, wo ſie ſtets in freyer Erde ſtehen bleiben.

Die beſte Zubereitung der Erde iſt, wenn man den dritten Theil neue, fette und ſtarke Erde nimmt, ohne Letten oder Lehm darunter, welche, weil ſie voll Kraft iſt, ſchöne Zweige treiben wird; alsdenn den dritten Theil Schafmiſt, welcher 3 oder 4 Jahr hindurch wohl verzehrt iſt, damit man der Erde Hitze gebe; und endlich den dritten Theil alter Erde von einem Miſtbeet, um mit dieſer eine Leichtigkeit beyzubringen. Alle dieſe Erde muß man durch das eiſerne Gitter werfen, damit man ſie von Steinen ſäubere. Dieſe Vermiſchung iſt beſſer, als diejenige, welche aus noch mehrern Sorten beſteht, als: geſtoßenen Ziegelſteinen, Taubenmiſt, Sand, Wein-Treſtern, u. d. gl. Sie iſt aber nicht allein für die Pomeranzen-, ſondern auch für alle andere Bäume, gut, welche man in Kaſten ſetzt, imgleichen für die in irdenen Geſchirren ſtehenden Blumen.

Sonſt kann dergleichen Erde auch folgender Maßen zubereitet werden. Auf einem Zimmerplatze, wo viel Holzſpäne vermodert ſind, nimmt man ſolche Erde heraus, harket ſie fein aus, oder bey einer Sägemühle, wo viel Sägeſpäne verfault ſind, nimmt man dieſelbe auch auf, thut dazu alten Miſt, welcher völlig verfault und zu Erde geworden iſt, auch Erde an den Gräben und Wieſen, welche die Maulwürfe hervor geſtoßen haben. Will jemand die Bäume ſehr ſtark treiben, daß ſie mächtig ins Holz wachſen und groß werden, der nehme von der Erde aus einem Grabe, wo ein Menſchenkörper verweſet iſt, vermenge ſolches mit etwas Menſchenmiſt, thue es um die Wurzel, und begieße es zuweilen mit etwas Wein und Waſſer vermengt. Dieſes wird den Bäumen einen ſo ſtarken Trieb geben, daß ſie in eine ungemeine

meine Größe und Dicke aufſchießen werden. Es pflegen auch wohl ſolche Mittel die Verkäufer dieſer Gewächſe zu gebrauchen, um den Käufern die Augen zu verblenden, als wenn ſie von ſich ſelbſt ſo groß gewachſen wären. Allein, es iſt dieſer Fehler dabey, daß ſie keine Früchte tragen, weil der Saft durch einen ſtarken Trieb in das Holz und in die Blätter geht; und wenn ſolche Bäume hernach in andere Erde kommen, welche nicht ſo gut iſt, bleiben ſie ſtehen, das Laub wird gelb, und ſie nehmen allmählich wieder ab.

Bey der Erde muß man ſich vornehmlich in Acht nehmen, daß kein noch unverfaultes Holz darunter ſey, denn dieſes zieht Waſſer an, welches ſofort von der Fäulniß Theil nimmt. Wenn eine Wurzel dergleichen faules feuchtes Holz berührt, faulet ſie leicht an, und zuweilen wird auf dieſe Weiſe ein großer Theil des ganzen Ballens von Wurzeln angeſteckt.

Es iſt unumgänglich nöthig, einen Pomeranzen-Baum zu verſetzen, wenn der Kaſten oder Kübel, worin er ſteht, nichts mehr nutze, oder zu klein iſt, die Wurzeln zu faſſen, oder, wenn der Baum nicht mehr recht treibt, indem die Erde halb, oder wohl gar, abgenutzt iſt, und daher keine Kraft mehr hat. Wenn die Erde nur halb ausgezehrt iſt, und der Kübel noch ein Jahr oder länger dauern kann, darf man dem Pomeranzenbaume nur eine halbe Verſetzung geben, indem man die Erde rund herum mit der Schaufel hinweg nimmt, ohne die Wurzeln zu verletzen, und friſche dafür hinthut, welche hernach recht feſt geſtampfet oder getreten werden muß. Wenn aber die Erde gar nichts mehr nutze, und der Kübel verfault, oder für den Baum zu klein iſt, muß man denſelben von unten auf folgende Art verſehen.

Man erwählt einen zu der Größe der Wurzel des Baumes ſich ſchickenden Kübel von gutem Eichenholze, und inwendig verpicht, auswendig aber mit Oehl-

Farbe

Farbe angeſtrichen, damit er deſto länger dauere. In dieſen Kübel wird erſtlich eine Lage trockener Steine gelegt, theils zu verhindern, daß die Wurzeln die Kübel nicht durchgraben, theils die Verfaulung derſelben zu verhüten, indem man dadurch dem übrigen Waſſer der Begießung einen Ablauf verſchaffet. Alsdenn wird er halb mit zubereiteter Erde angefüllet, und eingetreten; hernach ſtreuet man noch ein wenig Erde darüber, welche nicht feſt gemacht wird, indem man den Wurzel-Klumpen des aus dem alten Kübel genommenen Pomeranzenbaumes ſetzt, welche Klumpen man zuvor um und um beſchneidet, von unten aber ungefähr den dritten Theil hinweg nimmt. Die Wurzel und zerbrochenen Stücke werden beſtutzet, damit ſich nicht etwann zu faulen anfangen. Hernach ſetzt man dieſen Klumpen recht in die Mitte, ſo daß der Baum 3 Zoll über den Kübel heraus ſtehe, indem er durch die Begießungen und zuſammenſitzende Erde ſchon genug wird eingeſenket werden. Dieſe erhabene Erde kann man mit Schindeln oder andern dazu bequemen Holze einſchränken, bis ſie ſich dem Kübel gleich geſetzt hat. Die Erde um den Wurzel-Ballen herum muß recht feſt geſtoßen ſeyn, damit der Baum vor dem Winde geſichert werde. Hernach machet man mit den Händen eine Ründung um denſelben, und gießt ſogleich nach der Pflanzung, Waſſer darein, damit die beygebrachte Erde ſich deſto eher ſetze. Die Kübel müſſen allezeit eher klein, als groß, ſeyn, damit bey eingeſchloſſenen Wurzeln die Krone deſto ſchöner und ſtärker werde.

Dieſe Verſetzung geſchieht gemeiniglich im Frühlinge, wenn man den Baum aus dem Gewächshauſe bringt, vor dem erſten oder großen Triebe; niemahls aber zu Ende des Herbſtes, weil alsdenn der Winter vor der Thüre iſt, es erfordere denn ſolches eine unumgängliche Nothwendigkeit.

Den-

Denjenigen Ort im Garten, wo man dieſe Kübel im Sommer nach der Ordnung ſetzt, nennet man eigentlich eine Orangerie. Es gehört aber zur Setzung der Pomeranzenbäume eine Wiſſenſchaft. Denn wenn ſie übel geſetzt, und den Winden allzu ſehr unterworfen ſind, müſſen ſie verderben. Daher muß man ſie an einen Ort bringen, der vor dem Nordwinde geſichert iſt, und zwar durch ein Gebäude, Gebüſch oder dickes Spalier, oder aber durch eine Mauer; doch muß man ihnen die Sonne, der ſie ſo ſehr benöthigt ſind, nicht nehmen. Man ſetzt dieſe Kübel nach der Schnur, ſowohl die frey ſtehenden, als die, welche auf den Pomeranzen-Parterren zwiſchen den Taxbäumen ſeyn ſollen. In den Schnirkeln und Einſchnitten werden ſie nach dem Augenmaße rangiret, ſo gut als es möglich iſt, wenn man ſie nicht nach der Schnur ſetzen kann. Man ſetzt ſie mehrentheils auf Ziegel, oder Holz-Kreuze, damit ſie ſich nicht zu ſehr in die Erde einſenken, und darin verfaulen. Gemeiniglich ſetzt man einen kleinen Kübel zwiſchen zwey große, um den untern Theil ebenfalls zu bekleiden. Man kann auch, zur Vermehrung der Schönheit, Gefäße mit Bäumchen, und Geſchirre mit Blumen, nachdem es die Jahrszeit mitbringt, dazwiſchen ſetzen. Aus ſolcher Auszierung erkennet man die Geſchicklichkeit eines Gärtners, indem dabey die Ordnung mit einer angenehmen Vermiſchung prangen muß, wodurch ihre Anzahl viel größer ſcheint, als ſie an ſich ſelbſt iſt.

Da die Sonne an der Mittagsſeite vornehmlich durch die Kaſten an die Wurzel brennt: ſo pflegen Einige die Kaſten alle drey Wochen umzukehren und zu verrücken.

Die Art, die Pomeranzenbäume zu beſchneiden. Wenn man einen Pomeranzenbaum beſchneidet, muß man vor allen Dingen Acht haben, daß man ihm eine ſchöne Geſtalt, ſehr runde Krone, und ſolche Aeſte gebe, welche auf allen Seiten bekleidet ſind, ohne dabey viel

viel auf die Blüthen oder Früchte zu ſehen. Daher ſind auch die Pomeranzenbäume viel leichter zu beſchneiden, als andere fruchttragende Bäume, an welchen man mehr Früchte als Holz verlanget, und beydes zuſammen. Dieſe Bänme beſchneidet man, wenn ſie aus dem Gewächshauſe kommen, ein wenig vor dem großen Triebe, damit die übrig bleibenden Aeſte ſich den Saft zu Nutze machen könuen. Die Krone muß nach der Größe des Stammes, der Wurzeln und des Kübels eingerichtet ſeyn. Man formiret ſie zu einer Kugel, und ſchneidet alle herausſtehende oder hangende Aeſte dieſer angenehmen Rundung hinweg. Doch muß die Krone nicht zu dick ſeyn, oder zu viel Holz haben, ſo daß man alle Aeſte von innen gar leicht von einander unterſcheiden kann. Befindet ſich eine Entblößung an einem ſolchen Baume, ſo wirft man einen nächſtgelegenen alten Aſt ab, welcher in kurzer Zeit austreiben und den leeren Platz mit Aeſten anfüllen wird. Oder, man läßt einigen Aeſten ihre Länge, ohne etwas abzuſchneiden, bis ſie durch die Oeffnung zur Ausfüllung dienen. Abſonderlich aber muß man ſich befleißigen, den Stamm ſo lang zu ziehen, als nur immer möglich iſt, und die Aeſte von unten auf abzuſchneiden, und zwar ganz gedränge an dem Stamme, ſolche Schnitte aber mit Baumwachs zu bekleiben, um die Sonnenhitze und das herab rinnende Waſſer davon abzuhalten.

Man muß auch die Pomeranzenbäume abzwicken, und zu den Zeiten der zwey Triebe ausbrechen, indem man mit den Fingern die ſchwachen und unordentlichen, wie auch die allzu ſtark treibenden, Aeſte abbricht, damit von jedem Triebe nur ein einziger ſtarker Zweig bleibe. Man muß ſich hierbey nicht daran kehren, wenn viel Blüthe zu Grunde geht, denn der Baum wird alsdenn deſto ſtärker treiben. Die allzu große Menge der Blüthen und Früchte ſchadet öfters einem Baume, ſo daß man, auch ohne dieſe Ausbrechung, gezwungen iſt, die

allzu

allzu vielen Blüthen hinweg zu nehmen, und nur ſo viel Früchte daran zu laſſen, als nach Proportion der Größe des Baumes nöthig iſt, nähmlich auf einem kleinen 5 bis 6, und einem großen ungefähr 12 Pomeranzen. Es iſt zu merken, daß die an der Krone abgeworfenen Bäume im erſten Jahre nicht auszubrechen ſind, weil man deren ganze Länge nöthig hat, um bald eine neue Krone zu bekommen.

Das Begießen. Die Pomeranzenbäume erfordern wenige, aber zu rechter Zeit geſchehene Begießungen. Es iſt beſſer, daß man ſie ein wenig durſtig werden laſſe, als daß man ſie zu oft überſchwemme. Daß ein Baum die Begießung nöthig habe, erkennet man daraus, wenn ſeine Blätter weich und hangend werden, oder ſich krümmen; imgleichen, wenn die Erde ſich ſpaltet. Jedoch muß man es nicht ſo weit kommen laſſen. Man beſprenget demnach die Pomeranzenbäume alle Wochen einmahl, doch mit Maßen, außer der Zeit ihres Triebes und ihrer Blüthen, ſo im Junius iſt, da man ſie alle Wochen zwey Mahl begießen muß. Die Wildlinge begießt man noch weniger, wenn man ſie blühend machen will. Wenn man die Pomeranzenbäume in das Gewächshaus gebracht, und daſelbſt an ihren gehörigen Ort geſetzt hat, befeuchtet man ſie gut und überflüſſig, theils zur Befeſtigung des im Uebertragen geſchüttelten Stammes, theils auch, damit er den ganzen Winter hindurch Feuchtigkeit genug habe. Wenn die Thüren und Fenſter des Gewächshauſes wieder aufgemacht werden, d. i im April, muß man die ſchmachtenden Bäume wieder befeuchten; auch muß dieſes alsdenn, wenn man ſie heraus gebracht und in den Gärten an ihren Ort geſtellt hat, wie bey dem Hineinbringen, geſchehen. In den großen Orangerien hat man ein auf zwey Räder gelegtes Faß mit einem ledernen Schlauch zum Begießen, welche Art bequemer iſt, als wenn man ſich der Gießkannen bedient. Zuweilen bedient man ſich auch eines eiſer-

nen Bohrers, damit man, bey großer Sonnenhitze, das Waſſer den Wurzeln zur Erquickung beybringe. So wird es auch nicht undienlich ſeyn, die Krone alsdenn zu beſpritzen. Im Sommer macht man eine Brühe von friſchem Schaf- und Kuh-Miſt, und begießt damit die Wurzeln. Das Waſſer, welches man im Winter gebraucht, muß jedesmahl einige Tage vorher im Hauſe in großen Kübeln ſtehen, damit die ſtärkſte Kälte davon gehe.

Die Pomeranzenbäume werden mitten im October in das Gewächshaus gebracht, da die Nächte und Morgen anfangen kälter zu werden. In die freye Luft aber ſetzt man ſie gemeiniglich mitten im May, wenn es nicht mehr frieret; mithin ſtehen ſie 7 Monath im Gewächshauſe, und 5 Monath frey. Mit dieſer Aus- und Einſetzung muß man ſich nach dem gelinden Wetter richten. Zuweilen, wenn es mitten im May des Morgens noch friſch iſt, und Reife ſetzt, kann man mit ſolcher Ausſetzung 8 oder auch wohl mehr Tage verziehen; und wenn es im October ſchön iſt, kann man auch wohl ihre Einſetzung auf einige Tage verzögern. Indeſſen nähert man ſich mit denſelben dem Gewächshauſe, damit man ſie, bey der erſten eingefallenen Kälte, geſchwinder einbringen könne. Wenn die Jahrszeiten regenhaft ſind, bringt man die Bäume eher aus dem Gewächshauſe, als zu trocknen und windigen Zeiten; hingegen kommen ſie in den tief gelegenen und moraſtigen Gärten ſpäter heraus, als in den hoch liegenden.

Der Ritter Linné gibt zum Ausſetzen die Zeit an, wenn die Eiche (oder der Maulbeerbaum) ausbricht, und zum Beyſetzen, wenn das Colchicum blühet.

Es iſt zu beobachten, daß man die Pomeranzenbäume allezeit bey ſchönem Wetter aus- und eintragen, und wenn ſie eingebracht ſind, nicht ſogleich die Fenſter und Thüren ſchließen, ſondern ſolche bis auf den erſten Reif offen laſſen muß, damit die aus der freyen Luft kommenden Bäu-

me

me derſelben nicht gar zu geſchwinde beraubet werden. Eben dieſes iſt auch bey deren Herausbringung zu beobachten, da man ſie durch Oeffnung der Fenſter und Thüren vorher nach und nach an die Luft gewöhnet, nähmlich zu Anfange des Aprils, maßen ihnen ſonſt eine ſo ſchleunige Veränderung ſchaden würde.

Die mittelmäßigen Bäume werden auf Tragen oder Schleifen fortgebracht, oder mit Stangen, welche an den eiſernen Haken der Kübel feſtgemacht werden, welche zwey Perſonen gar leicht tragen können; die gar ſtarken Bäume aber werden auf niedrige, durch Pferde gezogene, Karren geſetzt.

Die Art, dieſe Bäume in dem Gewächshauſe zu warten, beſteht mehrentheils in fremder Wärme, welche man beybringen muß, damit man die allzu große Kälte abhalte, welche ſonſt eindringen könnte; welches geſchehen kann, wenn ein Gewächshaus auch noch ſo gut vermacht iſt, und die Fenſter und Thüren auf das ſorgfältigſte verſtopft ſind. Daher muß man ein ganz kleines Feuer machen, und zwar ſo ſpät als man kann, indem die natürliche Wärme für die Bäume viel beſſer iſt. Wenn ſolches vonnöthen ſey, kann man aus kleinen mit Waſſer angefüllten, und an verſchiedenen Orten, abſonderlich nächſt den Thüren und Fenſtern geſetzten Geſchirren, erkennen. Man ſetzt auch einige an den Rand der Kübel, wodurch man den Grad der Kälte erkennet. Wenn das Waſſer nur anzieht, ohne zu gefrieren, ſo hat man kein Feuer vonnöthen; gefriert es aber, ſo muß man, ſo lange dieſe Kälte währet, einheitzen.

Die Hitze muß mittelmäßig ſeyn. Das beſchwerlichſte iſt, daß man eine gleich temperirte Hitze ohne vielen Rauch mache, von welchem die Blätter abfallen. In Frankreich bedient man ſich gemeiniglich dazu einiger Becken oder Keſſel, welche, ehe man in das Gewächshaus kommt, mit glühenden Kohlen angefüllt werden. Dieſe Gefäße werden nächſt den Thüren, zu Ende oder

in der Mitte der kleinen Gänge zwiſchen den Kübeln eingetheilet. Jedoch muß man ſich wohl in Acht nehmen, daß man ſie nicht unter die Aeſte einiger Bäume ſetze, weil ſonſt die Blätter unfehlbar davon abfallen würden. Einige verwerfen die Ungleichheit des Kohlfeuers, welches im Anfange heiß, hernach ſchwach, und durch ſeinen Rauch die Feuchtigkeit des Saftes austrocknen kann, welcher doch zur Erhaltung der Blätter ſo nöthig iſt. Daher bedienen ſie ſich der deutſchen Oefen, deren Rauch ſich von außen in dem Kamin verlieret. Solche werden mit Holz mäßig geheitzt, von welchem, wenn man weiß, wie lange ſolches im Verbrennen dauert, nachgelegt wird. Man kann ſich auch aufgehängter Oehl-Lampen bedienen, ſowohl in der Mitte, als an den Enden des Pomeranzenhauſes, abſonderlich aber nahe bey den Thüren und Fenſtern, durch welche die meiſte Kälte eindringt. Die davon verurſachte Hitze iſt gelinde, und ſtets gleich. Zu gebührender Zeit müſſen ſie wieder gefüllet werden, ohne die Aufhörung der Wärme zu beſorgen, wenn man nähmlich in Acht nimmt, wie lange eine ſolche Lampe brennt, damit man ſich darnach richten könne. Man brauchet viel oder wenig ſolcher Lampen, nach Beſchaffenheit eines kalten oder warmen Pomeranzenhauſes; und man hängt dieſelben etwas hoch, damit der Rauch den Bäumen nicht ſchade. Gewiß iſt es, daß das Lampen-Feuer viel gleicher, als das Kohlfeuer, ſey; weil man aber gleichwohl auch von dem Rauche derſelben nicht befreyet iſt, ſo ſind die deutſchen Oefen, in denen man mit Holz ein gemäßigtes Feuer macht, vorzuziehen. Man bedient ſich inſonderheit derſelben in England, Holland, Schweden, Deutſchland ꝛc.

In den gewölbten, oder unter der Erde befindlichen Pomeranzenhäuſern, als: in Frankreich, zu Verſailles und Meudon, macht man ſelten Feuer, weil ſie, bey guter Schließung, von ſich ſelbſt warm genug ſind.

ſind. Die Lampen werden daſelbſt nur bey gar großer Kälte angezündet. Zu Seaux und St. Cloud bedient man ſich der Kohlen, weil ſie frey ſind, und Gallerien vorſtellen.

Man muß ſich in Acht nehmen, daß man die Orangenbäume nicht zu nahe an die Mauer ſetze, theils wegen des Froſtes, theils auch, damit man ſie zuweilen durchſuchen kann. Man ſetzt ſie in gerade nach der Schnur gezogene Gänge auf hölzerne Staffeln, oder Kreutzhölzer, um die Feuchtigkeit zu vermeiden.

Bey ſtarken Regen- und Thau-Wetter, zu welcher Zeit es gelinde iſt, muß man einige Fenſter aufmachen, wodurch die Bäume Luft bekommen. Wenn im Winter die Stämme ſchwitzen, werden ſie mit einem Schwamme oder wollenen Tuche abgerieben. Die Rinde kann nicht vertragen, daß ſie mit einem ſcharfen Inſtrumente geſchabet wird.

Die Pomeranzen- und Pompelmus-Stämme ſtehen noch eher dumpfig; die Apfelſinen erfordern ſchon mehr Luft; die Citronen wollen gar nicht eingepreßt ſtehen, und die Citronaten und Limönchen wollen noch mehr Freyheit haben. Man muß alſo die letztern ja nicht, ob es gleich die zärtlichſten ſind, nahe an den Ofen ſtellen.

Im Herbſte, ehe die Bäume beygeſetzt werden, müſſen alle noch daran ſitzende Blumen abgepflückt werden, weil ſie ſonſt ſchimmeln, und die Fäulniß ganzen Zweigen mittheilen.

Im Winter darf eigentlich kein Baum treiben; die kleinen Triebe werden ſchwach, und der Baum wird im Sommer krank werden. Eine Ausnahme haben junge aus Kernen gezogene Stämme.

Wo ein Stamm anfängt zu faulen, oder Gummi auszulaſſen, muß man das Schadhafte je eher je lieber wegnehmen, bis man ganz friſche Rinde erhält; denn ſo weit ſolche bräunlich iſt, hat ſich der Schade ſchon mitgetheilt, und frißt weiter um ſich.

In wärmern Gegenden pflanzet man die Stämme in die Erde, und bauet des Winters Häuſer überher, welche im Frühlinge wieder weggenommen werden. Dieſe Methode beſchreibt Hr. v. Juſti, in No. 53 der Götting. Policeiamtsnachr. v. J. 1757, und verſichert, daß man in Italien, Frankreich, und auch an einigen Orten Deutſchlandes, auf dieſe Weiſe verfahre, und dadurch weit mehrere Früchte von der Orangerie erhalte, als bey dem öftern Umpflanzen der Bäume in Kaſten geſchieht. Statt der Ofenwärme werden hier unter der Erde hinlaufende Röhren vorgeſchlagen, in die man heißes Waſſer gießen ſoll.

Gleichwie aber der Pomeranzenbaum von Natur eine große Reinigkeit erfordert, ſowohl wegen ſeiner Blätter, als auch wegen ſeines Holzes: alſo muß man, ehe man dieſelben völlig heraus bringt, deren Aeſte und Blätter von dem Spinngewebe, wie auch anderm Unrath, wohl reinigen und ſäubern.

Mittel wider das Ungeziefer. Es iſt nicht genug, daß man dieſe Bäume wider die ihnen ſchädliche Kälte und Winde verwahre, ſondern man muß auch Mittel wiſſen, ſie von dem Ungeziefer, als: Läuſen, Ameiſen und Ohrwürmern, welche ſie ſehr beſchädigen, zu befreyen.

Die Blattläuſe, Coccus heſperidum *Linn.* ſowohl, als die Ameiſen, ſind ein Zeichen, daß ein Baum einen Schaden an der Wurzel hat, welcher veranlaſſet, daß die Blätter verdorbene Säfte, in Geſtalt eines Honigs, ausſchwitzen, welcher jenem Ungeziefer angenehme Nahrung gibt, und worin ſich hernach ein ſchwarzer, das Ausdünſten der Blätter verhindernder, Staub ſetzt. Wenn dieſem Ungeziefer Nahrung fehlt, vermehren ſie ſich wenigſtens nicht häufig, und ſind leicht zu vertilgen. Eigentlich fügen die Läuſe an ſich ſelbſt den Pomeranzenbäumen weiter keinen Schaden zu, als daß ſie ihn durch ihre Brut, welche ſie zur Herbſtzeit legen, un-

ſau-

ſauber machen. Dieſe Brut gleichet den Roſt-Flecken; wenn ſie aber im Frühlinge einer Linſe groß werden, kriechen ſie aus, wodurch ihre Zahl vermehret wird, und neue Bruten zu erwarten ſind. Man kann den Baumläuſen nicht früh genug zuvorkommen, wenn ſie ſich einzeln ſehen laſſen; wo ſie aber erſt überhand genommen haben, iſt kein ander Mittel, als einen Baum kurz abzuſtutzen, die Zweige mit einem Lappen, worin man feuchte Erde nimmt, ſanft abzuſcheuern, und mit Waſſer nachzuſpülen, auch Acht zu geben, daß nichts Schwarzes ſitzen bleibe; hiernächſt den Baum in ein kleineres Gefäß zu ſetzen, und, wo man Gelegenheit hat, ihn mit Miſt- oder Loh-Erde zu treiben.

Die Ameiſen freſſen die Pomeranzenblüthen, und verunreinigen die Blätter; ſie werden durch die Brut der Läuſe auf die Bäume gebracht, welche man nur fleißig hinweg thun darf, wenn man von dieſem Ungeziefer befreyt ſeyn will. Das Sicherſte iſt auch, ihre Neſter aufzuſuchen und zu zerſtören; denn ſo lange, wie ſie da ſind, ſuchen ſie Nahrung, und alle Mittel helfen vielleicht auf einige Tage, aber nicht auf beſtändig. Ein Mehreres davon findet man unter dem Artikel Ameiſe.

Die Ohrwürmer ſind beſchwerlicher zu vertreiben. Sie durchnagen alle Blätter. Man bekommt ſie vermittelſt an verſchiedenen Orten geſtellter Papier-Düten. Man ſetzt auch kleine irdene, bleyerne oder eiſerne Gefäße mit Waſſer unten an einen jeden Kübel, damit ſie hinein fallen, wodurch dieſes Ungeziefer, gleichwie die Ameiſen, verhindert wird, an dem Kübel hinauf zu kriechen. Bisweilen hat man runde Gefäße von 2 Theilen, welche man um den Stamm herum zuſammen macht, damit ſie denſelben faſſen, und nachher ſolche wohl mit Flachs oder Baum-Mos verſtopfet. Dieſe Gefäße füllet man mit Waſſer; wenn nun der Ohrwurm, der von Natur das Waſſer fürchtet, hinzu kommt, kehrt er wieder zurück, ohne etwas zu beſchädigen.

Mittel, die kranken Bäume wieder herzuſtellen. Die Krankheiten der Orangenbäume entſtehen von einem ſchlechten Gewächshauſe, tadelhafter Einſetzung in die Kübel, allzu abgenutzter Erde, einigen verfaulten Wurzeln, allzu großer Hitze oder Kälte, allzu vieler Begießung, übler Beſchneidung, Ungeziefer und Würmern, welche ſie ihrer Blätter berauben, und endlich von Winden und Hagel, welche ihre Aeſte zerbrechen, und ihre Blätter zu Schanden machen.

So bald man ſieht, daß ein Pomeranzenbaum matt und ſchwach wird, muß man ihn von den andern hinweg und an einen beſondern Ort thun, wo er vor der Sonne ſicher iſt, welche ihn brennen, und ſeinen neuen Trieb bald gelb machen könnte. Daſelbſt läßt man ihn, bis er wieder völlig hergeſtellt iſt, womit es zuweilen etwas langſam hergeht.

Wider ein ſchlechtes Gewächshaus iſt kein anderes Mittel, als ein beſſeres zu bauen, um im folgenden Jahre die kranken Pomeranzenbäume hinein zu ſetzen. Was die tadelhafte Einſetzung in die Kübel betrifft, ſo muß man keine Zeit verlieren, den Baum aufs neue einzuſetzen.

Die Erde wohl zu erforſchen, iſt das Vornehmſte. Iſt ſie völlig ausgenutzt, muß man den Baum unverzüglich aus dem Kübel thun; glaubt man aber, daß ſie noch gut ſey, muß man den Baum nur halb verſetzen, und ſeine Wurzeln wohl betrachten; ſind einige verfault oder abgeſtanden, ſo ſchneidet man ſie bis auf das Friſche ab, beſchneidet nachher die Hälfte des Erdklumpens, und ſchließt ihn auf den Seiten und unten wohl ein, damit er neue Wurzeln bekomme, welche die Krone wieder in einen rechten Stand bringen können.

Das allzu viele Feuer, welches ſie gehabt; die Kälte, welche ſie ausgeſtanden, entweder indem man ſie zu früh aus dem Gewächshauſe, oder zu ſpät hinein, gebracht hat; das allzu viele Holz, welches man ihnen gelaſſen; die Un-

ſau-

ſauberkeit der Aeſte, und die Verfolgung von dem Geſchmeiß und Würmern, ſind offenbare Kennzeichen der Unwiſſenheit desjenigen, der ſie aufziehen ſoll. Alle dieſe Zufälle verurſachen, daß, wenn der Baum nicht ſeine Blätter verliert, doch ein Theil von ſeinen Aeſten abſteht; alsdenn muß man die ganze Krone abwerfen. Hat man einige abgeſtandene oder ausgedorrte Aeſte, ſo ſchneidet man ſie bis an das Friſche hinweg, und läßt nur nach Proportion der Wurzeln ſtehen; denn die Krone muß die Nahrungskraft nicht übertreffen. Wenn man die Aeſte bis auf den Stamm abſchneidet, muß man die ſtärkſten behalten, und die kleinſten ſchneiden, wenn ſchon Blätter oder Blütye darauf vorhanden, ja den ganzen Baum nicht verſchonen, um ihm wieder aufzuhelfen. Macht ein kranker Baum, bis in die Mitte ſeiner alten Aeſte und Stammes, ſtarke Triebe, ſo muß man die mit ſchwachen Zweigen angefüllten Aeſte abwerfen, damit man das Austreiben des Baumes befördere. Dieſe neue Triebe ſind im Anfange gelb und ſchwach; allein ſie werden grün, wenn ſich die Wurzeln genug verſtärkt haben, ſolche zu unterhalten.

Abſonderlich aber muß man ſich befleißigen, die neuen Triebe von Unreinigkeiten und Ungeziefer rein zu halten, die Blüthe hinweg zu nehmen, und keine Frucht darauf kommen zu laſſen; denn auf kranken Bäumen brauchet man nur Blätter und Holz.

Die vom Winde zerbrochenen Blätter muß man abſchneiden, und die vom Hagel zerriſſenen abreiſſen. Es iſt auch dienlich, einen ſolchen Baum, der an ſeinen Wurzeln nicht beſchädigt worden iſt, alsdenn zu verſetzen. Wäre aber der Erdklumpen erſchüttert worden, ſo müſte man die Ritze mit Erde wieder anfüllen.

In Deutſchland bringt man einen ſolchen kranken Baum ſofort auf friſchen warmen Miſt in das Treibhaus, wo er wieder austreibt, wenn man ihm zuvor

das Beſchädigte oder Ungeſunde an den Wurzeln und Aeſten ohne Barmherzigkeit weggenommen hat.

Man muß, wenn man dergleichen kranke Bäume wieder zurecht bringen will, Geduld haben. Ein Orangenbaum treibt zuweilen in 2 oder 3 Jahren weder Wurzeln noch Zweige, ob man ihn gleich fleißig wartet, und aufs neue in ein gutes Erdreich und Kübel geſetzt hat, der weder zu groß noch zu klein iſt. Wenn er nur an dem Stamm und Aeſten grün erſcheint, ſo darf man ihn nicht verändern, maßen er ſich mit der Zeit ſchon wieder erhohlen, und ſtärker als ein anderer treiben wird. Steht ein Pomeranzenbaum ſchon ſeit 4 oder 5 Jahren im Kaſten oder Kübel, und treibt nichts, als einige gelbliche Blätter, ſo muß man im folgenden Jahre die Erde verändern, ohne zu warten, bis er völlig krank ſey. Eben hierdurch wird die bevorſtehende Krankheit verhindert.

Nutzen und Gebrauch der Theile des Pomeranzenbaumes. In der Medicin ſind die Blumen, die Frucht, die Rinde und das Mark dieſes Baumes vortreffliche Mittel bey verſchiedenen Krankheiten; insbeſondere leiſten die Pomeranzenblätter bey hyſteriſchen Zufällen, und allen ſolchen Krankheiten, die von einem Fehler in den Nerven herrühren, auch ſelbſt bey der fallenden Sucht, gute Dienſte. Man kann in ſolcher Abſicht entweder die Blätter als ein Pulver gebrauchen, oder auch das Pulver davon in einem dazu ſchicklichen Tranke aufkochen. Man nimmt z. E. nach des Herrn v. Haen Rathe, 120 Pomeranzenblätter, welche ungefähr 1 Unze und 6 Quent betragen, läßt ſolche 2 bis 3 Stunden lang in einem wohlverſchloſſenen Gefäße in 20 Unzen Regenwaſſer ſieden, ſeihet es alsdenn durch, und gießt 10 Unzen rothen Wein, nebſt ſo viel Zucker, als nöthig iſt, um das Getränk angenehm zu machen, darunter. Der Kranke nimmt jeden Tag nach Beſchaffenheit des Zuſtandes, 2, 3 bis 4 Mahl, 2 oder 3 Unzen davon. Ehe man den mit der fallenden Sucht behafte-

ten Perſonen dieſes Mittel verordnet, läßt man ihnen vorher auf dem Fuß eine Ader öffnen, um dadurch das Ableiten der ſtockenden Säfte zu bewirken, und verſchreibt alsdenn die Pomeranzenblätter, und zwar auf zweyerley Art; entweder in Pulver, zu ½ Quent, welches man Morgens und Abends nehmen muß, oder in einem Decocte, da man eine Handvoll hacket, und ſolche in 1 Pfund Waſſer bis zur Hälfte einſieden läßt. Dieſes Decoct ſeihet man durch und läßt es den Kranken des Morgens auf einmahl einnehmen.

Aus den Pomeranzenblättern wird ein Oehl gezogen, welches zu den offenen Schäden überaus bewährt ſeyn ſoll; inſonderheit, wenn man auch noch dazu die friſchen Blätter des Tages zwey Mahl auf den Schaden leget.

Das Pomeranzen-Holz iſt noch feſter, als das Citronen-Holz, und zu ſauber ausgelegter Tiſchlerarbeit ſehr gut, aber nicht ſehr häufig zu haben.

Die kleinen unreifen Pomeranzen, insgemein Curaſſau genannt, Mala aurantia immatura oder viridia, Fr. Petites Oranges, oder Orangelettes, imgleichen Petit-Grain, werden in den Handlungen der Spezerey-Händler, Droguiſten, Apotheker und Italiäner insgemein getrocknet geführt, und, weil ſie getrocknet ſehr hart und feſt ſind, gedrechſelt, poliert, und als Korallen angereihet verkauft; und ſind, wegen ihres guten Geruches, zu Paternoſtern und Roſenkränzen ſehr beliebt.

Die Pomeranze enthält einen Saft, welcher von gelinder Säure, erfriſchend, magenſtärkend, eröffnend, und ſehr geſchickt iſt, faulichte Säfte im menſchlichen Körper, und beſonders die ſcorbutiſche Verderbniß zu verbeſſern, und die Galle flüſſiger zu machen. Fieber-Patienten und Gallſüchtige, oder diejenigen, welche faule Krankheiten haben, dürfen dieſelbe mit Maßen genießen, es wäre denn, daß ſie Huſten, oder Reitz im Magen oder an den Därmen hätten.

An den Speiſen wird vornehmlich der Saft von den bittern Pomeranzen gebraucht, und muß derſelbe nicht eher an ein Gericht gethan werden, als bis es ganz fertig iſt; denn kocht der Saft mit, ſo verliert er den angenehmen Geſchmack.

Von Pomeranzen macht man ein Getränk, welches Biſchof heißt, wovon ich am gehörigen Orte handeln werde. Imgleichen macht man von Pomeranzen-Saft mit Waſſer und Zucker, eine gewiſſe Art kühlender Getränke, welche die Franzoſen Orangeade nennen, und eben ſo wie die Limonade bereitet wird, davon bey dieſem Worte nachzuſehen iſt. Jedoch wenn die Pomeranzen gut ſind, und viel Saft haben, darf man ihrer nur 3 oder 4, nebſt 8 bis 10 Schalen, dazu nehmen, um ihm einen Geſchmack zu geben, und ſodenn, wie zur Limonade, etwas Zucker thun. Wenn man aber auch gern einen guten Geruch haben wollte, kann man etwas Biſam und präparirte Ambra dazu thun.

In der Küche und Zuckerbäckerey nutzet man die Pomeranzen folgender Maßen.

Wenn man die Pomeranzen einmachen will, daß ſie ganz bleiben, ſo nimmt man ſchöne dünnſchälige Pomeranzen, welche nicht fleckig ſind, und ihren vollkommenen Saft haben, ſchneidet ſie ſternweiſe, aber nicht tief hinein, oder man kann ſolche auch ſchraubenweiſe ſchneiden, und löſet nur die Schalen auf das ſubtilſte ab, damit der innere Apfel mit ſeinem Häutchen ganz bleibe. Die äußere Schale muß deswegen mit großem Fleiße ganz zart von dem Apfel gelöſet werden, unten und oben aber daran bleiben, daß es anzuſehen iſt, als ſtände der Apfel nur gleichſam in der Schale; abſonderlich aber muß das weiße harte Häutchen, welches das Mark umgibt, ganz bleiben, damit es im Sieden nicht berſte. Hierauf leget man die alſo geſchnittenen und zugerichteten Pomeranzen in ein glaſurtes ſauberes Geſchirr, darin ſie wohl Raum haben, gießt friſches

ſches Brunnenwaſſer daran, und legt ein ſubtiles Bretchen darauf, damit ſie im Waſſer nicht empor ſchwimmen, läßt ſie alſo ein Par Tage wäſſern, jedoch daß ihnen täglich zwey Mahl friſch Waſſer gegeben werde; legt ſie hernach in einen reinen glaſurten Topf, gießt wieder friſches Brunnenwaſſer daran, wie zuvor, oder leget ſie, welches noch beſſer iſt, in ein ſiedendes Waſſer, daß es darüber zuſammen ſchlage, decket es dicht zu, und läßt es auf einer Gluth allgemach ſieden, bis die Schale gelinde zu werden anfängt; alsdenn thut man ſie heraus auf ein weißes Tuch, bedeckt ſie auch mit dergleichen, und läßt das Waſſer davon abſeihen, oder vertrocknen. Inzwiſchen nimmt man zu 3 Pomeranzen 1 Pfund des ſchönſten Zuckers, oder, wenn die Pomeranzen gar groß ſind, zu 3 derſelben $\frac{5}{4}$ Pfund Zucker, und zu einem jeden Pf. Zucker $\frac{1}{2}$ Maß dieſes Waſſers, darin die Aepfel geſotten haben, (wiewohl man auch, welches faſt noch beſſer iſt, friſches Röhrwaſſer dazu nehmen kann,) ſtößt den Zucker, oder leget nur ein Stückchen nach dem andern in das Waſſer, und läßt ihn alsdenn wohl ſieden, wie einen Syrupp oder Julep, doch alſo, daß er nicht zu dick werde; alsdenn läßt man ihn verkühlen. Unterdeſſen aber legt man die Pomeranzen in ein weites Geſchirr, gießt den geſottenen Zucker darüber, und läßt ſie 2 oder 3 Tage, nachdem die Pomeranzen den Zucker bald oder langſam annehmen, wohl bedeckt ſtehen. Wenn er wäſſerig werden will, ſeihet man ſelbigen davon ab, und ſiedet die Früchte damit wieder, wie zuvor. Dieſes wiederhohlt man zum dritten Mahl, bis die Pomeranzen ſchön durchſichtig ſind. Man muß aber im Sieden fleißig Achtung geben, daß ſich die Schale nicht abſtoße, noch auch gar zu weit von dem Innern ſich abziehe. Endlich ſetzt man ſie in einem Geſchirre auf oder neben einander, läßt die Zuckerbruhe noch ferner etwas dick ſieden, bis ſie Fäden ſpinnet, hernach wie zuvor erkalten, gießt ſelbige

ſelbige wieder über die Pomeranzen, und verwahret ſie alsdenn. Sollte die Brühe zu wäſſerig werden, ſo kann man ſie nochmahls überſieden.

Oder: man zieht die Schalen von den Pomeranzen ab, (damit man ſie beſonders brauchen könne,) nimmt hernach etwas Zucker in einem Tiegel, gießt etwas mehr Waſſer darauf, als man ſonſt pflegt, ſetzt ihn auf das Feuer, und läßt den Zucker ſo dick werden, wie einen Syrupp, thut hernach die Pomeranzen hinein, und läßt ſie ein wenig mit ſieden; ſchüttet es ſodenn mit einander in ein Geſchirr, thut noch eine Handvoll geläuterten Zucker hinein, damit der Saft fein dick werde, und verwahret ſie wohl.

Eine der angenehmſten, aber auch zugleich der mühſamſten Confitüren, ſind junge, grün eingemachte, Pomeranzen. Man pflücket ſolche von Bäumen, welche zu viel Früchte angeſetzt haben; läßt ihnen die größten, und nimmt die kleinſten in der Größe einer Erbſe bis zu einer kleinen Kirſche, welche doch nach gerade abfallen würden. Die größten durchſticht man ein Par Mahl mit einem ſpitzigen Stöckchen oder Griffel; ſchlägt darauf eine Sohle von Salz, ſo ſchwer, daß ſie ein Ey trägt, und läßt die Pomeranzen 8 Tage darin liegen, gießt ſodenn das Waſſer ab, und wäſcht ſie mit friſchem Waſſer, bis ſolches klar bleibt; legt ſie ferner in fließendes Waſſer, und erneuert ſolches 14 Tage lang täglich. Hiernächſt ſetzt man friſches Waſſer aufs Feuer, und wenn ſolches eben kochen will, werden die Pomeranzen hinein geworfen, und ſo lange gekocht, bis das Waſſer grün iſt; alsdenn nimmt man friſches Waſſer, und wechſelt damit ſo lange ab, bis das Waſſer ſich nicht mehr färbet, und die Pomeranzen, wenn man eine zwiſchen den Zähnen zerbeißt, keine Bitterkeit mehr haben, auch mürbe und milde ſind Das Kochen muß ſo lange, bis ſie fertig ſind, fortgeſetzt werden; man fängt deswegen des Morgens früh an. Nachdem ſie darauf aus

dem

dem Waſſer genommen und auf ein Tuch gelegt worden, daß ſie kalt werden und abtrocknen, füllet man ſie in Gläſer, läutert Zucker bis er ſpinnt, gießt ſolchen überher, und kochet ihn, wenn er nachlaſſen ſollte, von neuem auf.

Pomeranzen = Aquavit, Pomeranzen = oder Orange-Waſſer, Lat. Aqua, oder Aqua vitæ Aurantiorum, ſ. Corticum aurantiorum, Fr. Eau d'Orange, kann auf verſchiedene Art gemacht werden. Als z. E. man nimmt 4 Pfund Pomeranzenſchalen, beitzet ſolche etliche Tage in 5 Kannen Branntwein; gießt hernach noch 7 Kannen Branntwein dazu, und zieht ſolchen in einer Abzieh-Blaſe ab. Alsdenn nimmt man 2 Pfund geläuterten und in Waſſer zerlaſſenen Zucker, auf 1 Kanne abgezogenen Branntwein ½ Nößel Waſſer gerechnet, und miſchet es unter einander. Man legt auch wohl etwas Sandel-Holz in den Branntwein, und filtriret es alſo durch Löſchpapier. Alſo kann man auch mit mehrern andern Sachen verfahren, als: mit Zimmet, Citronenſchalen, Kümmel, Anieß, Cardamomen, Wachholder, u. d. gl. daß man die Species erſt in guten Branntwein einweichet, alsdenn aber mehr zugießt und ihn überzieht. Hierbey aber iſt zu merken, daß man auch nach Beſchaffenheit der Species den Aquavit färben muß, welches ihm ſodenn mehr Anſehen macht, als z. E. mit rothem Sandel roth, mit gelbem Sandel gelb, oder auch mit Coccionellen roth, desgleichen mit Saffran gelb, mit Lackmus auf violett, mit Bärenklau, Krauſemünze und Kreutzbeeren grün, u. ſ. w. Es werden dieſe Sachen nur hinein gehängt oder ganz darein gelegt. Hierbey iſt auch zu merken, daß man ſowohl den Pomeranzen- als auch andere Aquavite mit Zuckerwaſſer abſüßen, und dieſes Zuckerwaſſer vorher alſo bereitet werden muß: Als auf 1 Kanne Waſſer wird ½ Pf. Zucker genommen, und ſolches mit einander geſotten; hernach läßt man

ſolches

ſolches erkalten, und alsdenn wird davon ſo viel unter den abgezogenen Spirit us gethan, als er vertragen kann. Denn allzu ſtark iſt er ohne Zuckerwaſſer nicht zu trinken; wenn man hingegen allzu viel Zuckerwaſſer darunter thut, wird er davon nicht nur trübe, ſondern auch zu ſchwach.

Auf eine andere Art kann auch der Pomeranzen-Aquavit alſo bereitet werden. Man nimmt trockene Pomeranzenſchalen, aber nur das Aeußere davon, etwa ½ Pf. und 1 Nößel Branntwein, thut ſolches zuſammen in eine gläſerne Flaſche ſetzt es 14 Tage lang auf den warmen Ofen in Aſche oder Sand, rüttelt es alle Tage um, ſeihet es alsdenn ab, ſüßet es mit Zuckerwaſſer ab, und filtiret es durch Löſchpapier. Siehe auch Pomeranzen-Branntwein.

Pomeranzen-Biſcuits oder Zuckerbrod, Biſcuits à l'Orange. Man reibt in zwey Löffel Pomeranzen-Marmelade etwas von einer Citrone, und thut beydes, nebſt 6 friſchen Eydottern, in ½ Pf. geſtoßenen Zucker. Alles dieſes ſchlägt man mit einem Rührlöffel wohl durch einander, bis der Zucker mit der Marmelade und den Eydottern recht vermengt iſt. Alsdenn ſchlägt man das Weiße von 8 Eyern zu Schaum oder Schnee, menget es unter den Zucker, und thut 6 Loth geſiebtes Mehl da u. Wenn alles wohl durch einander gemiſcht iſt, ſetzt man die Zuckerbrode in papierne Formen, und läßt ſie im Backofen backen. Iſt dieſes geſchehen und das Papier weggenommen, ſo bedeckt man ſie oben mit einem weißen Zuckerguſſe von Pomeranzenblüthwaſſer, einem Eyweiß und rein geſiebtem Zucker, welches alles wohl durch einander gerührt wird, bis der Zuckerguß weiß iſt. Mit dieſem muß man ſie noch einmahl in den Ofen ſetzen, damit er trocken werde.

Pomeranzen in Branntwein, Oranges à l'Eau de vie. Es werden ſchöne Pomeranzen ½ Stunde lang in Waſſer eingeweicht, damit ſie ſich deſto leichter ſchälen laſſen. Nachdem ihnen die obere Schale ſauber abgeſchnit-

ſchnitten iſt, machet man unten am Stiel ein kleines rundes Loch, und wirfe ſie ſo ins Waſſer. Man darf ſie aber nicht hohl machen, ſondern läßt ſie nur in ſiedendem Waſſer kochen, bis ſie von der Nadel, womit man ſie anſticht, abfallen. Hernach legt man ſie in friſches Waſſer, welches einige Zeit hernach wieder abgegoſſen wird. Ferner nimmt man ſo viel geläuterten Zucker, daß die Pomeranzen darin ſchwimmen, und läßt ſie darin zugedeckt 3 oder 4 Süde thun, ſchäumet ſie ab, und läßt ſie in einer Schüſſel 24 Stunden in Zucker liegen. Den Zucker gießt man hierauf ab, und läßt ihn allein 7 oder 8 Mahl aufſieden; hernach ſchüttet man ihn auf die Pomeranzen, und läßt ſie bis zum folgenden Tage darin liegen, an welchem man ſie nebſt dem Zucker aufs Feuer ſetzt, und 12 Süde thun läßt. Sodenn nimmt man ſie weg, ſchäumet ſie ab; und wenn ſie in ihrem Syrupp erkaltet ſind, bringt man ſie vermittelſt eines Löffels in gläſerne Flaſchen mit weiten Hälſen. Man gießt ferner ſo viel Branntwein, als der Zucker am Gewichte ausmacht, dazu, und läßt es zuſammen auf dem Feuer ein wenig warm werden, damit beydes wohl durch einander komme. So bald es kalt iſt, gießt man es in die Flaſchen, und verwahret dieſe wohl, damit ſich die Pomeranzen lange halten.

Pomeranzen Branntwein. Man ſchneidet die Pomeranzenſchalen, nachdem das Weiße ſubtil heraus genommen worden, in längliche ſchmahle Stücke, wie Kraut, wirft ſie in eine gläſerne Flaſche, gießt ſtarken Branntwein darauf, und ſetzt es an die Sonne. So oft man Schalen hat, kann man ſie darzu thun, damit er kräftig und ſtark bleibe.

Wenn man Blähungen empfindet, netze man ein doppeltes Tüchlein oder gebähetes Brod darein, ſo groß daß es den Magen bedeckt, mache ſolches auf einer Gluth warm, und lege es laulich auf den Magen. Es ſtillet dieſer Branntwein, zu 1 oder 2 Löffel eingenommen,

das Erbrechen, woſern es nicht von der Galle herrührt.

Pomeranzen, braun geſotten, Oranges de Portugal au Caramel. Das Fleiſch der Pomeranzen, wovon man die Schale in Branntwein geſetzt hat, theilet man in 4 Theile, wobey man ſich in Acht nehmen muß, daß das dünne Häutchen, welches die Theile abſondert, nicht zerriſſen werde. Hierzu hält man braun geſottenen Zucker auf einem kleinen Feuer in Bereitſchaft, in welchen die Pomeranzen-Viertel einzeln hinein geworfen, und mit einer Gabel umgewendet werden. Wenn man ſie wieder heraus nimmt, ſtecket man an jedes Viertel ein ſpitziges Steckchen, und ſteckt ſie damit zwiſchen die Ruthen eines geflochtenen Korbes, damit der daran hangen gebliebene braun geſottene Zucker in der Luft trocken werden könne.

Pomeranzen-Brod, wird eben ſo gemacht wie Citronen-Brod; ſiehe unter Citrone.

Pomeranzen-Brühe zu machen, wird ein Stückchen Schmalz, einer Nuß groß, heiß gemacht, ein Löffel voll weiß Mehl darin geröſtet, ein Glas Wein, wie auch ein wenig Eſſig, und der Saft von einer Pomeranze dazu geſchüttet, mit Gewürznelken, Zucker und Zimmet gewürzt, alsdenn eine ſchöne reife Pomeranze nebſt der Schale in dünne Schnittchen geſchnitten, und ſolche, wenn die obige Brühe zuvor aufgeſotten iſt, darein gelegt; endlich läßt man dieſe Schnitten nur ein wenig mit aufſieden, und richtet die Brühe hernach auf beliebige Art an.

Soll die Pomeranzen-Brühe insbeſondere über Repphühner oder ſchwarzes Wildbret gebraucht werden, ſo wird die obere Rinde von Rockenbrod in Fleiſchbrühe geſotten, durch ein Tuch getrieben, Wein, Malvaſier und Roſinen-Eſſig daran gegoſſen, und Pomeranzenſaft darauf gedrückt; alsdenn ſchneidet man Citronen oder Pomeranzen zu Scheiben, und die Schalen davon klein und

würflig,

würflig, wirft ſie auch darein, würzet es hernach mit Ingber, Pfeffer, Muskatenblüthen, Gewürznelken und geriebener Muskatennuß, ſtreuet Zucker und Triſenet darauf, und läßt alles zuſammen ſieden. Wenn dieſes geſchehen iſt, wird das Repphuhn in die Schüſſel gelegt, daß die Bruſt über ſich in die Höhe komme; hierauf löſet man die Flügel, gibt dem Huhne einen Kreutzſchnitt über die Bruſt, gießt die Brühe darüber, leget die Citronen- oder Pomeranzen-Scheiben oben auf das Huhn, beſtreuet es mit kleingeſchnittenen Citronenſchalen und Zimmet; und wenn man will, ſo können auch viertelweiſe geſchnittene Pomeranzen nebenbey auf dem Rande der Schüſſel herum gelegt, und mit auf den Tiſch gegeben werden.

Pomeranzen-Compote, wird eben ſo gemacht, wie eine Citronen-Compote, und dürfen die Pomeranzen nur ſchnitt- oder ſcheibenweiſe, nach eines jeden Belieben, geſchnitten werden. Jedoch iſt dabey zu erinnern, daß man bey den Pomeranzen keine Decoction von Aepfeln nöthig hat, und daß man den Syrupp nur nach Perlen-Art ſieden läßt.

Pomeranzen, Citronen, Bergamotten von Eis, in Geſtalt der Früchte, Oranges, Bergamottes & Cédra glacées en fruits. Man wirft dieſe Früchte in ſiedend Waſſer, und läßt ſie weich werden, bis ſich mit den Fingern Gruben darein drücken laſſen. Sodenn leget man ſie in kaltes Waſſer; und wenn man ſie wieder hat abtropfen laſſen, ſtößt man ſie in einem Mörſer ſehr klein, und läßt ſie durch ein feines Sieb gehen. Hierauf läßt man eben ſo viel Zucker am Gewichte, als die Marmelade beträgt, nach großer Feder-Art ſieden, thut die Marmelade in den Zucker, und rühret beydes gut durch einander; hernach bringt man es in Eisformen, daß es auf dem Eiſe gefriere. Wenn es ſo weit iſt, muß man es recht durcharbeiten, und in Formen thun, die nach der Geſtalt der Früchte gemacht ſind. Dieſe werden

in Papier gewickelt, und auf Eis geſetzt. Alsdenn gibt man ihnen, wenn ſie auf die Tafel kommen ſollen, eine Farbe, wie ſie von Natur haben. Zu Pomeranzen und Citronen nimmt man ein Stück Gummi-Gutt, und reibet es auf einem Teller mit warmen Waſſer, bis eine dunkle Farbe daraus wird. Zu der Bergamotte muß man eben dieſe Farbe ein wenig mit einer grünen verſetzen.

Pomeranzen-Eſſenz, ſiehe Pomeranzen-Aquavit, und Pomeranzen-Branntwein.

Pomeranzen-Gebackenes zu machen, reibe man die braunen Schalen von etwann 8 bis 10 Pomeranzen ganz dünn ab, und thue ſie in ein Geſchirr; hierauf ſchäle man die weiße Schale von dem Inwendigen auch ab, ſchneide das Inwendige in 4 Theile, mache die Kerne heraus, hacke das andere ein wenig klein, und thue es zu den abgeriebenen Schalen, rühre alles mit ½ Pfund feingeſtoßenen und durchgeſiebten Zucker, wie auch ¼ Pf. trocken geſtoßenen Mandeln unter einander, und backe es in einem Rand; oder man verfertige ein Unterblatt von feinem Butterteig in einer Tortenpfanne, umkräuſele den Rand fein zierlich, und alsdenn backe man es darin.

Pomeranzen-Gefrornes, von ſüßen Pomeranzen, Glace d'Oranges douces. In eine Kanne Waſſer wird aus 6 ſüßen Pomeranzen der Saft gedrückt, und die kleingeſchittene äußere dünne Schale nebſt ¾ Pf. Zucker dazu gethan. Dieſes muß ſich eine Stunde lang durchziehen, und wird ſodenn durch ein enges Haarſieb, und darnach in einen Eistopf gegoſſen, in welchem es auf dem Eiſe gefrieret.

Pomeranzen, ſaure geröſtet, Grillage d'Oranges aigres. Dazu nimmt man die Schale von etlichen ſauren Pomeranzen; man kann aber auch diejenigen dazu gebrauchen, aus welchen über der Tafel der Saft ausgedrückt iſt. Dieſe werden in kleine ſchmahle Stückchen geſchnitten, und müſſen im Waſſer 3 oder 4 Süde thun. Nach dieſem nimmt man ſie heraus in friſches Waſſer,

und

und läßt dieſes wieder rein ablaufen. Zu $\frac{1}{4}$ Pfund ſolcher Schnittchen wird $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker nach großer Feder-Art geſotten, in welchen man die Schnittchen wirft, und ſie mit dem Zucker unter beſtändigem Umrühren mit dem Rührlöffel kochen läßt, bis ſie faſt geröſtet ſind. Sodenn thut man ein wenig geſtoßenen Zucker dazu, und ſetzt ſie häufchenweiſe auf Kupferbleche, die mit etwas Oehl beſtrichen ſind.

Pomeranzen zu kochen. Man nehme ſüße Pomeranzen, und ſiede ſie eine gute Weile ganz in Wein, nehme ſie alsdenn heraus, und ſchäle ſie, jedoch ſo, daß die Schale daran bleibe, ſetze ſie hierauf in eine Schüſſel, ſchütte Malvaſier oder Zucker dazu, ſetze ſie auf Kohlen, laſſe ſie kochen, und ſtreue Zucker und Zimmet darauf.

Pomeranzen-Marmelade. Süße Pomeranzen werden in Stücke geſchnitten, ein wenig weich gedrückt, oben und unten das Harte weggeſchnitten, und in Waſſer geworfen, welches bald ſieden will. Dazu drückt man noch den Saft einer Citrone, läßt ſie kochen, bis ſie ſich weich anfühlen laſſen, und nimmt ſie heraus in friſches Waſſer. Ferner drückt man ſie ſtark durch Leinwand, daß das Waſſer heraus komme, ſtößt ſie alsdenn in einem Mörſer, und drückt ſie mit einem Rührlöffel durch ein Sieb, damit man ſo viel Marmelade, als möglich iſt, heraus bringe. Auf $\frac{1}{2}$ Pf. ſolcher Marmelade läßt man 1 Pf. Zucker nach großer Feder-Art ſieden, menget die Marmelade recht wohl darunter, und ſetzt ſie aufs Feuer, daß ſie 6 oder 7 Süde thue. Wenn ſie ein wenig erkaltet iſt, faſſet man ſie in Töpfchen.

Pomeranzen-Mus. Auf zwey große Schüſſeln nimmt man Pomeranzen, welche man 14 Tage gewäſſert hat; will man es in der Geſchwindigkeit machen, ſo ſiedet man ſi , bis ſie gelinde werden, thut die Kerne davon, und ſtößt ſie mit einander zu einem Teige. Man nimmt eben ſo viel, oder etwas weniger, friſche Butter, als die

Pomeranzen wägen, damit das Mus nicht zu fett werde. Die Butter ſtößt man unter die Pomeranzen, ſammt eben ſo viel geriebenen Eyerbrod; (wann dieſes gar zu alt und hart iſt, muß es zuvor in Milch eingeweicht werden) iſt es aber nicht altbacken, ſo nimmt man nur das geriebene, und ſtößt oder rührt alles unter einander 1 ½ Stunden; 12 oder 14 Eyer werden auch dazu gebraucht. Erſtlich nehme man 8 Dotter, hernach 4 oder 5 ganze Eyer; die Pomeranzen müſſen vorher zu Mus geſtoßen ſeyn. Man überzuckert es nach Belieben, richtet es in zwey Schüſſeln an, macht einen Teig darum, bäckt es, und beſtreuet es mit Zucker.

Pomeranzen en puits. Man ſchneidet an ſchönen Pomeranzen das obere der Schale in Geſtalt eines Deckels hinweg, thut in das Fleiſch einige Schnitte mit dem Meſſer, ohne die Häutchen zu zerſchneiden, und ſtreuet zart geſtoßenen Zucker hinein. Den Deckel decket man, wenn man will, wieder darauf, und ſetzt ſie ſo auf die Tafel.

Pomeranzen- und Citronen-Salat. Man nimmt Citronen und Pomeranzen, und zwar von jeden gleichviel, ſchneidet die Schalen in die Länge herunter, das inwendige Mark aber nach ſeinen natürlichen Fugen in Spalten oder Schnitten; von dieſen legt man eine um die andere in eine Schüſſel, ſchneidet die abgeſchnittenen Schalen von den Citronen und Pomeranzen in Bögen, leget ſie in Zucker, ſchneidet auch eingemachten Citronat ebenfalls in Bögen, zieret den Salat damit aus, ſchneidet ſodenn einen Theil Citronat würflig, und ſtreuet ihn auf den Salat; nimmt ferner feine Hagebutten, macht die Kerne heraus, richtet ein Gehäcke von Mandeln, Zucker, Zimmet und Citronat zu, füllet es in die Hagebutten, ſiedet ſie auf Kohlen weich, läßt ſie alsdenn kalt werden, und leget ſie dazu.

Eingemachte Pomeranzen-Schalen, L. Conditum corticum aurantiorum, Fr. Ecorces d'Orange confites,

confites, und Orangeat. Man hat davon zwey Gattungen, nähmlich eine, da der ganze Apfel nur in 2 oder 4 Theile zerſchnitten, und nach ausgenommenem Fleiſche die Schale in Zucker eingemacht iſt, welche eigentlich unter dem Nahmen der eingemachten Pomeranzen-Schalen, Fr. Ecorce d'Orange confite, verſtanden wird; und eine, da die Schale in ſchmahle und lange Streifen geſchnitten, und alſo eingemacht iſt, welche man insgemein Pomeranzen-Schnitte, Fr. Orangeat, nennet. Von den letzten werden die beſten von Lion, und von den erſten die ſchönſten aus Tours, in Frankreich, gebracht.

Pomeranzenſchalen-Oehl, L. Oleum corticum aurantiorum, Fr. Huile des zeſtes & de la peau d'Orange, kann auf zweyerley Art erhalten werden, nähmlich durch die Deſtillation, und durch Auspreſſen der Schalen.

Pomeranzen-Sulze zu machen, nehme man $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, gieße Wein und Waſſer darauf, und zwar ſo viel, als zu einer Schüſſelvoll hinlänglich iſt. Hierauf muß man ganzen Zimmet und Gewürznelken darein legen, und ſieden laſſen, bis es ihnen den Geſchmack heraus zieht. Alsdenn werden einige Pomeranzen geſchält, und zwar ſo, daß nichts Weißes daran bleibe; jedoch müſſen die Pomeranzenkerne ganz bleiben. Wenn dieſes geſchehen iſt, kann man das Weiße aus den Schalen ſauber heraus thun, ſie länglich ſchneiden, nebſt den Pomeranzen ein wenig in friſches Waſſer legen, alsdenn ſie im Waſſer überſieden, damit das Bittere davon komme; hernach die Schalen nebſt den ganzen Pomeranzen in die Sulze thun, dieſelbe weich ſieden laſſen, und wieder auf einem Siebe abſeihen, hierauf die Pomeranzen in die Schüſſel, und die Schalen oben darauf legen. Die Sulze aber wird noch eine Weile mit Hauſenblaſe geſotten, hernach kalt gemacht, 2 bis 3 Mahl durch ein wollenes Tuch hell abgeſeihet, über die Pomeranzen

in die Schüſſel geſchüttet, und mit Mandeln ausgeziert.

Pomeranzen-Torte. Es werden ſo viel Pomeranzen genommen, als man zu brauchen vermeinet, alle Schalen davon abgemacht, das Inwendige in Scheiben oder Stücke geſchnitten, die Kerne herausgemacht, mit Zucker, Zimmet, kleingeſchnittenen Piſtacien und geſtoßnen Zwieback angemengt, da man ſodenn eine Torte auf beliebige Art davon verfertigen kann.

Pomeranzen-Wein, ſiehe unter Wein.

Pomeranzen-Zuckerbrod, ſiehe Pomeranzen-Biscuits.

Die Pomeranzen-Blüthen, oder Orange-Blüthen, L. Flores aurantiorum, oder naphæ, F. Fleurs d'orange, Fleurs de Naphe, oder Jaunet, werden, ihres guten Geſchmackes und angenehmen Geruches wegen, in der Zuckerbäckerey ſehr ſtark gebraucht. Man muß friſch geſammelte, unverſehrte und recht weiße ausſuchen. Ihr mäßiger Gebrauch ſtärket das Herz, hilft zur Verdauung, und gibt dem Magen Kraft; der übermäßige hingegen macht Schärfe in der Galle, und iſt ſehr hitzig.

Pomeranzenblüthen-Branntwein, ſchielichter, Eau clairette de Fleurs d'Orange. Anderthalb Nößel Pomeranzenblüth-Waſſer, eben ſo viel guten Brannt-Wein, und ½ Pf. Zucker läßt man zuſammen in einem wohlverwahrten Kruge 3 Wochen lang ſtehen. Man thut auch etwas geſtoßenen Zimmet, und ½ Handvoll Corianderkörner, die ebenfalls geſtoßen worden, dazu. Der Krug muß wohl zugeſtopft an einem warmen Orte ſtehen, und alle Tage gerüttelt werden, bis man dieſen Branntwein durchſeihet und in Flaſchen füllet.

Pomeranzenblüthen-Clarequets. Zwölf Renetten-Aepfel ſchneidet man ſcheibenweiſe, läßt ſie mit 1 Nößel Waſſer ſo lange kochen, bis ſie zu einer Marmelade werden, und drückt ſie durch ein Sieb, damit

mit man das Lautere davon bekomme. Zu dieſem thut man 2 Löffelvoll Pomeranzenblüth-Marmelade, und rühret beydes wohl unter einander, ſetzt es wieder aufs Feuer, gießt noch ein wenig Waſſer dazu, läßt es 2 oder 3 Mahl aufſieden, und ſchüttet es durch ein feuchtes Tuch. So viel dieſe ausgekochte Brühe am Maße beträgt, ſo viel Zucker läutert man auch, und ſiedet denſelben nach Art des gebrochnen. Alsdenn ſchüttet man beydes zuſammen, läßt die Gallerte kochen, und unterſuchet mit einem ſilbernen Löffel, ob ſie gut ſey. Fällt ſie breit und glatt davon ab, ſo nimmt man ſie vom Feuer, ſchäumet ſie wohl ab, und gießt ſie in die Clarequets-Formen, worin ſie auf dem warmen Ofen ſteif werden muß.

Pomeranzenblüthen-Conſerve. Von den Pomeranzenblüthen werden bloß die Blätter genommen, ¼ Pfund davon abgewogen, und nur etwa 3 bis 4 Mahl mit dem Meſſer gehackt, hernach aber auf einen Teller gelegt. Auf dieſe Blüthen wird der Saft von einer Citrone gedrückt, damit ſie ſich weiß erhalten. Ferner läßt man 1 Pf. Zucker nach großer Feder-Art ſieden, thut die Pomeranzenblüthen hinein, und rühret darin mit einem Rührlöffel, ohne ſie wieder aufs Feuer zu ſetzen. Mit dem Rühren fährt man ſo lange fort, bis der Zucker am innern Rande des Topfes weiß wird; alsdenn ſchüttet man die Conſerve in eine dazu fertig liegende papierne Form. So bald ſie kalt und recht feſt geworden iſt, ſchneidet man ſie, nach Belieben, in große oder kleine Täfelchen.

Pomeranzenblüthen, wie mit feinem Drahte bezuckert, Fleurs d'Orange filées. Trockne eingemachte Pomeranzenblüthen ſtreuet man auf Kupfer-Bleche, die mit gutem Baumöhl ganz leicht überſtrichen ſind. Dazu hält man braun geſottenen Zucker auf einem gelinden Feuer beſtändig warm, tauchet zwey zuſammengehaltene Gabeln in denſelben, und läßt den daran hangen gebliebenen Zucker fadenweiſe

über die Blüthen weglaufen; doch muß man ſich in Acht nehmen, daß man nicht zu viel Zucker auf einmahl auffaſſe. Sodenn kehret man ſie auf ein anderes Blech um, und läßt auf der andern Seite den Zucker fadenweiſe, wie eben gemeldet, darauf laufen.

Pomeranzenblüthen feucht einzumachen, Confiture de fleurs d'oranges. Man pflückt von einer beliebigen Menge Blüthen die Blätter ab, thut ſie in ſiedendes Waſſer, und läßt ſie kochen, bis ſie mit dem Finger weich anzufühlen ſind. Ehe man ſie abnimmt, thut man 1 Unze geſtoßenen Alaun dazu, damit ſie weiß werden. Hernach wird wiederum ſiedendes Waſſer genommen, in welches man den aus einer großen Citrone gedrückten Saft, gleich darauf aber die Blüthen, hinein ſchüttet, damit ſie vollends weich werden, und ſich leicht mit den Fingern zerdrücken laſſen. Darauf kommen ſie in friſches Waſſer, in welches, (um die Blüthen weiß zu erhalten,) ebenfalls der Saft von einer Citrone gedrückt wird. Zu jedem Pfund Blüthen nimmt man alsdenn 4 Pf. Zucker, welcher geläutert werden muß. Dieſen nimmt man vom Feuer, und läßt ihn ſtehen, bis er nur noch laulich iſt; thut alsdenn die Blüthen, die man zuvor hat abtropfen laſſen, hinein, läßt ſie bis zum folgenden Tage in Zucker ſtehen, hernach noch einmahl abtropfen, und ſetzt den Zucker aufs Feuer, daß er nach kleiner Faden-Art geſotten werde. Hierauf läßt man ihn noch einmahl laulich werden, gießt ihn ſo auf die Blüthen, und läßt ſie nochmahls bis zum künftigen Tage in Zucker ſtehen. Nach dieſem ſetzt man den Zucker allein noch einmahl aufs Feuer, bis er nach großer Perlen-Art geſotten iſt, nimmt ihn wieder ab, und gießt ihn nicht eher auf die Blüthen, als bis er nur noch laulich iſt. In dieſer Verfaſſung wird das Eingemachte in Gefäße gethan, und, wenn es völlig kalt geworden iſt, zugedeckt. Die Blüthen, ſo bald ſie in ſiedendem Waſſer weich geworden ſind, dürfen nicht wieder aufs Feuer geſetzt werden.

Pome-

Pomeranzenblüthen trocken einzumachen, Fleurs d'Oranges confites au ſec. Anfangs verfährt man damit, wie mit ſolchen, welche feucht eingemacht werden, und läßt ſie bis zum folgenden Tage im Zucker ſtehen. Sodenn nimmt man ſie heraus, legt ſie auf Kupferbleche, daß ſie abtrocknen, und beſtreuet ſie, vermittelſt einer Streubüchſe, überall mit geſtoßenem Zucker. Man läßt ſie ſofort auf dem warmen Ofen trocken werden, und hebet ſie in einer Schachtel an einem trockenen Orte auf. Im Nothfalle nimmt man gleich feucht eingemachte, ſetzt das Gefäß damit in warmes Waſſer, daß der Zucker flüſſig werde, nimmt die Blüthen heraus, läßt ſie abtropfen, beſtreuet ſie mit Zucker, und macht ſie trocken.

Pomeranzenblüthen-Eſſenz. Es werden ſo viel Blüthen genommen, als man für gut findet, die aber alle recht aufgeblüht ſeyn müſſen; dieſe thut man ganz in eine gläſerne Flaſche mit einem weiten Halſe, und zwey Mahl ſo viel geſtoßenem Zucker, als die Blüthen am Gewichte betragen, menget beydes wohl durch einander, ſtecket einen Korkſtöpſel darauf, und bindet ſie mit naßgemachter Blaſe zu. In dieſer Verfaſſung wird die Flaſche ungefähr 48 Stunden in den Keller, und eben ſo lange auf den Ofen, welcher durch ein gelindes Feuer beſtändig in gleicher Wärme erhalten werdeu muß, geſetzt. Alsdenn gießt man es durch ein Sieb, ohne es auszudrücken, und faſſet es in kleine Fläſchchen, die wohl verwahrt ſind.

Dieſe Eſſenz dient dazu, daß man abgezogenem Waſſer und allerhand anderm Zuckerwerke, einen Geſchmack von Pomeranzenblüthen beybringt.

Pomeranzenblüthen-Eſſig. Man ſetzt ½ Pf. Blätter von Pomeranzenblüthen in 2 Kannen guten Weineſſig an die Sonne, damit die Kraft ſich heraus ziehe. Die Flaſche muß wohl verwahret werden; darin bleiben ſie 3 bis 4 Wochen. Alsdenn gießt man ſie durch ein feines Sieb, und hebet den Eſſig zum Gebrauch auf. Etliche pflegen auch, wenn ſie dieſen Eſ-

ſig anſtellen, ein wenig Gewürznelken und gröblich zerſtoßenen Zimmet darein zu thun.

Pomeranzenblüthen gebacken, Fleurs d'Orange pralinées. Man nimmt 2 Pf. rein auserleſene Blüthen, läutert 2 Pf. Zucker, den man nach Art des gebrochenen ſieden läßt, und wirft die Blüthen in den Zucker. Wenn er einen Sud gethan hat, rühret man ihn mit einem Rührlöffel ſo lange, bis der Zucker zu Pulver wird. Alsdenn ſchüttet man die Blüthen in ein auf einer Schüſſel ſtehendes Sieb, damit der durchlaufende Zucker hinein falle, läßt die Blüthen in der Wärme trocken werden, nimmt ihnen den Zucker ab, indem man ſie nochmahls in ein Sieb ſchüttet, und verwahret ſie in einer Schachtel auf dem Ofen, oder ſonſt an einem trocknen Orte. Aus dieſen Blüthen läßt ſich im Winter Zuckercand machen, und den Zucker kann man weiter zu anderer dergleichen Arbeit brauchen. Er wird zwar dadurch etwas braun, indeſſen thut er doch eben die Dienſte.

Pomeranzenblüthen = Gefrornes, Glace de fleurs d'orange. Man pflückt von den Pomeranzenblüthen die Blätter ab, ſtößt eine gute Handvoll davon ſehr fein in einem Mörſer, und rührt ſie hernach in 1 Kanne laulich Waſſer; wirft ½ Pfund Zucker hinzu; wenn dieſer zerſchmolzen iſt, gießt man das Waſſer 3 bis 4 Mahl aus einem Gefäße in das andere; läßt es hernach durch ein reines Haarſieb laufen, ſchüttet es in einen Eistopf, und läßt es auf dem Eiſe gerinnen.

Pomeranzenblüthen = Geiſt. Man pflücket ſchöne großblätterige Pomeranzenblüthen ab, und faſſet 1 Pfund ſolcher Blätter, vermittelſt einer Nähnadel, in Form eines Roſenkranzes, recht dicht an einander, dergeſtalt an einen Faden, daß an deſſen beyden Enden ein ziemlich Stück leer bleibe; dieſe zieht man mitten durch einen großen Korkſtöpſel, und verwahret ſie mit Knoten auf der Oberfläche des Stöpſels wohl. Die angefaßten Blüthen hänget man ſofort in eine große gläſerne, mit einem

einem weiten Halſe verſehene, Flaſche, und verſtopfet die Mündung derſelben mit beſagtem Stöpſel, von welchem die Blüthen ſchwebend herab hangen müſſen, und weder auf dem Boden des Glaſes aufſitzen, noch in dem innern Umfange deſſelben irgendwo anſtoßen dürfen. Die Flaſche bindet man ferner mit einer Blaſe oder mit eingeweichtem Pergament wohl zu, und ſetzt ſie an die Mittagsſonne. Auf dieſe Art laſſen die Blüthen ihr Waſſer in die Flaſche fallen, ſie ſelbſt aber werden wie geröſtet. Das herausgezogene Waſſer füllet man in Fläſchchen, die ſehr feſt zugeſtopft werden müſſen, um ſich ihrer bey Gelegenheit bedienen zu können. In Ermangelung der Sonne darf man nur die Flaſche in gelinde Ofenwärme ſetzen.

Pomeranzenblüthen, Geröſtetes davon, Grillage de fleurs d'Orange. Knoſpen von Blüthen, welche feucht eingemacht ſind, werden aus dem Zucker-Safte genommen, daß ſie abtrocknen. Hernach wirft man ſie in Zucker, der nach großer Feder-Art geſotten iſt. Auf dem Feuer werden ſie mit einem Rühr-Löffel beſtändig umgerührt, bis ſie recht ſchönfarbig geröſtet ſind. So bald ſie vom Feuer genommen werden, drückt man den Saft von einer Citrone dazu, ſetzt ſie ſogleich in runde Häufchen auf Kupferbleche, die mit gutem Baumöhle ganz leicht beſtrichen ſind, und läßt ſie auf dem Ofen trocken werden.

Will man ſie ſogleich von rohen Blüthen machen, ſo nimmt man nur die Blätter, läßt ſie nicht weich werden, wirft ſie, wie ſie abgezupft ſind, in Zucker, der nach großer Feder-Art geſotten iſt, und arbeitet darin mit dem Rührlöffel ſo lange, bis ſie geröſtet ſind. Wenn man ſie vom Feuer abhebet, druckt man wiederum den Saft von einer Citrone hinein, und richtet ſie wie die Knoſpen zu. Auf $\frac{1}{4}$ Pf. Blüthen werden $\frac{2}{4}$ Pf. Zucker genommen. Zu den Knoſpen hat man nur halb ſo viel nöthig, weil ſie bereits eingemacht geweſen ſind.

Pome-

Pomeranzenblüthen candirt, Fleurs d'Orange au Candi. Man pflücket von ¼ Pf. Blüthen die Blätter ab; dazu läßt man 1 Pf. Zucker nach Art des geblaſenen ſieden, nimmt ihn vom Feuer, und ſchüttet die Blüthen hinein; in demſelben bleiben ſie eine gute Viertelſtunde ſtehen, damit ſie Zeit haben, ihr Flüſſiges von ſich zu geben. Hernach ſetzt man ſie wieder aufs Feuer, und läßt ſie mit dem Zucker ſieden, bis dieſer abermahl nach Art des geblaſenen geſotten iſt. Alsdenn nimmt man ſie vom Feuer, und läßt ſie halb kalt werden, worauf er in die Zuckercand-Formen gegoſſen, und auf den warmen Ofen geſetzt wird, bis er gut iſt. Ob der Zuckercand ſo iſt, wie er ſeyn ſoll, kann man, ehe er aus der Form gebracht wird, daran erkennen, wenn man an jede Ecke der Form ein kleines weißes Steckchen bis auf den Boden hinein ſtecket. So bald man denkt, der Zuckercand ſey hart genug geworden, zieht man die Steckchen heraus, und ſieht nach, ob ſie überall wie Diamanten funkeln. Sodenn ſtellet man die Form ſchief auf eine Ecke, läßt ſie 2 Stunden lang abtropfen, und kehret ſie hernach auf einem Bogen weiß Papier um.

Auf eine andere Art. Man ſchüttet ½ Pfund Blüthen in 1 Pf. Zucker, der nach großer Feder Art geſotten iſt, läßt es 2 oder 3 Süde thun, und nimmt es vom Feuer. Wenn der Zucker merklich über die Hälfte kalt geworden iſt, nimmt man die Blüthen heraus, läßt ſie abtropfen, und auf dem warmen Ofen trocken werden. Den Zucker ſetzt man wieder aufs Feuer, und läßt ihn noch einmahl nach großer Feder-Art ſieden; darauf wird er in die Zuckercand-Formen gegoſſen, und wenn er halb abgekühlt iſt, leget man die auf dem Ofen getrockneten Blüthen darauf, drückt ſie ganz ſacht, und zwar eine ſo tief als die andere, mit einer Gabel nieder, und ſetzt oben darüber einen nach der Form gemachten Zuckercand-Roſt, welchen man mit einem Gewichte beſchweret. In dieſer Verfaſſung kommt die Form in den Ofen,

welcher

welcher in gleicher Wärme erhalten werden muß, bis der Zuckercand fertig iſt.

Pomeranzenblüthen = Knoſpen einzumachen, Boutons confits de fleurs d'Orânge. Man nimmt Knoſpen von Blüthen, die faſt reif ſind, ehe ſie aufblühen, und ſticht ſie an verſchiedenen Orten, beſonders am Stiele, mit einer Nadel; alsdenn müſſen ſie gewogen, und bis auf ½ Handvoll, die man zurück behält, in ein Tuch gethan werden. Dieſes bindet man, doch nicht gar zu feſt, zuſammen, läßt Waſſer ſieden, und thut die Knoſpen in dem Tuche mit denen, die man zurück behalten hat, nebſt dem Safte von einer Citrone hinein, und läßt ſie mit einander ſo lange kochen, bis diejenigen, welche bloß darin liegen, wenn man ſie mit dem Finger ein wenig drückt, aufſpringen und zerfahren. Sodenn hebt man das Gefäß vom Feuer, und ſchüttet die Blüthen aus dem Tuche in friſches Waſſer mit dem Safte von einer Citrone. Hierauf läutert man zu jedem Pf. Knoſpen 3 Pf. Zucker, nimmt ihn vom Feuer, und wenn er halb kalt iſt, thut man die Knoſpen hinein, die man vorher hat abtropfen und in einem Tuche trocken werden laſſen. Sie bleiben im Zucker bis zum folgenden Tage; alsdenn wird dieſer abgegoſſen, und nach kleiner Faden-Art geſotten. So bald er halb kalt iſt, gießt man ihn auf die Knoſpen, und läßt ihn wieder 24 Stunden darauf ſtehen. Nachher gießt man ihn wieder ab, und läßt ihn zu großem Perlenzucker ſieden, gießt ihn ſofort halb kalt auf die Knoſpen, und bringt ſie damit in Gefäße.

Die Pomeranzen-Knoſpen, die man trocken einmacht, werden eben ſo zubereitet, doch mit dem Unterſchiede, daß man nur ſo viel Zucker dazu nimmt, als die Knoſpen am Gewichte betragen. Iſt dieſer zu großem Perlenzucker geſotten und halb ausgekühlt, ſo gießt man ihn auf die Knoſpen, und läßt ſie bis zum andern Tage darin liegen. Hernach nimmt man ſie heraus auf Kupferbleche, läßt ſie abtropfen, und beſtreuet ſie überall

all mit geſtoßenem Zucker aus einer Streubüchſe. Alsdenn ſetzt man ſie auf den Ofen, daß ſie trocken werden, und hebet ſie in einer mit Papier ausgefütterterten Schachtel an einem trocknen Orte auf.

Pomeranzenblüthen-Knoſpen candirt, Boutons de fleurs d'Orange au Candi. Knoſpen, die nach voriger Art feucht eingemacht worden, läßt man auf Kupferblechen abtropfen, und auf dem warmen Ofen trocken werden. Wenn ſie halb trocken ſind, ſetzt man ſie in ein Sieb, um ſie vollends trocken zu machen. Alsdenn bringt man ſie auf Roſte, welche in die Zuckercand-Formen geſetzt werden, gießt Zucker darüber, welcher nach Art des geblaſenen geſotten und halb kalt geworden iſt, und ſetzt ſie 24 Stunden auf einen durch ein gleiches Feuer erwärmten Ofen. Sollte der Zucker nicht genug candirt ſeyn, ſo läßt man die noch vorhandene Feuchtigkeit abtropfen, und ſie noch 2 Stunden ſtehen, ehe ſie aus den Formen genommen werden. Wenn ſie trocken ſind, verwahret man ſie in Schachteln, die mit weißem Papier ausgefüttert ſind.

Pomeranzenblüthen-Kuchen, Pain d'épice de fleurs d'Orange, ou Conſerve manquée. Zucker von gebackenen P. Blüthen wird mit etwas Waſſer begoſſen; hernach ſiedet man ihn, daß beynahe gebrochener Zucker daraus wird, und arbeitet darin mit einem Rührlöffel, als wollte man eine Conſerve davon machen. Wenn man ſieht, daß er, wie bey einer Conſerve, in die Höhe ſteigt, ſo ſchüttet man ihn auf ein Kupferblech, welches mit gutem Baumöhle beſtrichen iſt, macht daraus kleine Haufen von gleicher Größe, ſetzt jeden 2 Daumen breit von dem andern hinweg, und drückt ſie mit einem andern, ebenfalls mit Oehl beſtrichenen, und oben darauf gelegten Kupferbleche ſo breit, daß ſie noch die Dicke eines Ducatons behalten. Man kann auch, indem das Waſſer, worin der Zucker einkocht, dazu geſchüttet wird, geriebene Citronenſchalen hinein thun.

Pome-

Pomeranzenblüthen-Kuchen von anderer Art. Man wäge ½ Pf. Blätter von P. Blüthen ab, und ſiede 2 Pf. Zucker nach großer Feder-Art; in dieſen thue man die Blüthen, daß ſie kochen, und ihr Waſſer von ſich geben. Den Zucker laſſe man ſo lange mit den Blüthen ſieden, bis er abermahl nach großer Feder-Art geſotten iſt. Hernach muß man mit dem Rührlöffel fleißig in dem Zucker arbeiten, und ſowohl in der Mitte als am Rande des Gefäßes rühren, bis er anfängt zu ſteigen. Gleich darauf ſchüttet man etwas Eyweiß hinein, das mit fein geſtoßenem Zucker gemengt, und nicht gar zu dünn iſt, welches man vorher in Bereitſchaft haben muß. Dieſes wird, ſo geſchwinde als möglich, in den Zucker gerühret, und ſodenn augenblicklich der Teig in eine papierne Form gegoſſen. Ueber dieſe hält man ein Becken mit Kohlen in einer gewiſſen Entfernung. Dieſes, nebſt dem darunter gemengten Eyweiß, macht, daß der Kuchen in die Höhe geht, und eine Rinde bekommt, die einem Zuckerguß ähnlich iſt.

Pomeranzenblüthen-Kuchen von gebacknen Blüthen, Gâteau de fleurs d'Orange pralinés. Man wirft ½ Pf. gebackene Pomeranzenblüthen in 1½ Pf. Zucker, welcher nach großer Feder-Art geſotten iſt; dieſe dürfen nur einen einzigen Sud thun, und müſſen beſtändig mit dem Rührlöffel gerührt werden. Wenn der Zucker in die Höhe zu gehen anfängt, muß man ſogleich ein wenig mit geſtoßenem Zucker vermiſchtes Eyweiß, welches nicht gar zu dünn iſt, in Bereitſchaft haben, welches man hinein thut, und geſchwinde unter den Kuchen menget. Gleich darauf wird er in die papierne Form gegoſſen, und deſſen Oberfläche, vermittelſt eines in einer gewiſſen Entfernung darüber gehaltenen Kohlenbeckens, gewärmet, damit er in die Höhe gehe, und einen Zuckerguß bekomme.

Pomeranzenblüthen-Kuchen von geröſteten Blüthen, Gâteau de fleurs d'Orange grillés. Man

thut in ein Gefäß 1 Handvoll geſiebten Zucker, und röſtet ihn über dem Feuer. Hierauf ſchüttet man 1 Pf. Zucker, welcher mit $\frac{1}{2}$ Nößel Waſſer nach großer Feder-Art ſieden muß, nebſt $\frac{1}{4}$ Pfund geröſteten Blüthen, hinein. Dieſe läßt man auf dem Feuer kochen, und rührt ſo lange darin, bis er zu ſteigen anfängt. Sodenn wirft man, wie bey dem vorigen, Eyweiß dazu, und macht ihn auf eben die Art fertig.

Pomeranzenblüthen-Makronen, feuchte, Macarons liquides de fleurs d'Orange. $\frac{1}{2}$ Pfund ſüße Mandeln wird mit ſiedendem Waſſer abgebrühet, und ſehr rein geſtoßen. Man wirft ſie aber nicht auf einmahl, ſondern nach und nach, in den Mörſer, und feuchtet ſie mit Eyweiß an, damit nicht Oehl daraus werde. Sodenn werden ſie mit $\frac{1}{2}$ Pf. geſiebten Zucker in eine Terrine gethan, und alles recht wohl unter einander gemengt. Ferner ſchlägt man das Weiße von 4 friſchen Eyern, und thut es dazu, welches ebenfalls mit den Mandeln und dem Zucker wohl vermiſcht werden muß. Hierauf ſetzt man die Makronen, in der Größe einer wälſchen Nuß, auf weiß Papier, macht in jede in der Mitte ein kleines Loch, um Marmelade von Pomeranzenblüthen, in der Größe einer Haſelnuß, hinein zu thun, und deckt die Oeffnung oben und unten zu, daß die Marmelade nicht zu ſehen ſey; und ſo werden ſie in einem gelinde geheitzten Ofen gebacken. Nach dieſem überzieht man ſie mit einem aus geſiebtem Zucker, Pomeranzenblüthwaſſer und Eyweiß zubereiteten Zuckerguß, und ſetzt ſie noch einige Minuten in den Ofen, damit der Guß trocken werde.

Pomeranzenblüthen-Marzipan. $\frac{1}{2}$ Pfund ſüße Mandeln werden ſehr rein geſtoßen, und während dieſer Arbeit immer mit Pomeranzenblüthwaſſer angefeuchtet, damit ſie nicht zu Oehl werden. Alsdenn läßt man $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker nach großer Feder-Art ſieden, thut die Mandeln, nebſt 2 Löffeln voll Pomeranzenblüth-Marmelade hinein,

ein, ſetzt ſie auf ein ſehr gelindes Feuer, rühret ſie wohl um, und läßt den Teig ſo weit trocken werden, bis er nicht mehr am Finger kleben bleibt, wenn man darauf drückt. Dieſen Teig leget man auf einen Bogen Papier, ſtreuet unten und oben Zucker, und treibt ihn ſo aus einander, bis er überall nur noch in der Dicke wie der Rand eines Zweythalerſtückes iſt. Davon ſchneidet man den Marzipan in der Größe und Geſtalt, wie man ihn haben will, und bäckt ihn hernach auf Kupferblechen in einem gelinde geheitzten Ofen. Wenn er fertig iſt, begießt man ihn mit einem Zuckerguſſe, welcher aus der Hälfte des Weißen von einem Ey, mit welchem man ein wenig Citronenſaft, Pomeranzenblüthwaſſer und fein geſiebten Zucker vermenget, verfertigt iſt, bringt ihn wieder in den Ofen, und läßt den Zuckerguß trocken werden.

Pomeranzenblüthen-Marmelade. Ein Pfund wohlgeleſene Blüthen werden in ſiedendes Waſſer gethan, daß ſie 2 oder 3 Mahl aufwallen. Ehe man ſie abnimmt, thut man, um ſie weiß zu machen, ein wenig Alaun dazu. Hierauf ſetzt man anderes Waſſer aufs Feuer, und wenn dieſes kocht, drückt man den Saft von einer großen Citrone hinein, ſchüttet die Blüthen dazu, und läßt ſie 2 bis 3 Süde thun, bis ſie anfangen, ſich weich drücken zu laſſen. Hernach thut man ſie in friſches Waſſer, in welches der Saft von einer Citrone ausgepreßt worden, läßt ſie darin ½ Stunde ſtehen, und bringt ſie alsdenn noch einmahl in eben dergleichen Citronenwaſſer. Ferner werden 2¼ Pf. Zucker geläutert, und nach Art des kleinen geblaſenen geſotten. Die Blüthen drückt man hernach in einem Tuche, daß das Waſſer völlig heraus komme, ſtößt ſie in einem Mörſer, ſetzt ſie auf gelindes Feuer, und gießt den Zucker auf 8 bis 10 Mahl ganz langſam hinein, damit beydes wohl unter einander komme. Die Marmelade nimmt man, noch ehe ſie zu ſchäumen anfängt, vom Feuer, und thut ſie ſogleich in die Gefäße, in welchen ſie, wenn man nach

gänzlichem Erkalten ein wenig geriebenen Zucker darauf geſtreuet hat, verwahret wird.

Pomeranzenblüthen-Oehl; davon hat man zweyerley Arten, nähmlich das deſtillierte, und das infundirte. Das deſtillierte iſt der Italiäner ihr ſogenanntes Neroli, Fr. Huile de Neroli. Das beſte wird zu Rom gemacht. Man macht auch vieles zu Genua, Nizza, Paris, und in Provence, welches dem römiſchen wenig nachgibt.

Das infundirte verfertiget man alſo: Man thut Blüthen in eine gläſerne Flaſche, gießt ſüßes Mandel-Oehl darüber, wirft ein wenig Allaun und Ambra darein, ſtellet die Flaſche an die Sonne, einen Monath lang, thut zuweilen friſche Blumen darein, und vermacht jederzeit das Glas wieder wohl; endlich ſeihet man es durch, und verwahret es.

Pomeranzenblüthen-Paſten, Pâte de fleurs d'Orange. Von einem Pfund Blüthen werden die Blätter abgepflückt, in ſiedendes Waſſer gethan, daß ſie weich werden, und ſich mit dem Finger zerdrücken laſſen, worauf ſie in friſches Waſſer kommen. Ferner gießt man noch in ein anderes Gefäß friſches Waſſer, und drückt den Saft von einer Citrone hinein, ſchüttet die Pomeranzenblüthen dazu, und läßt ſie 3 Stunden in dieſem Citronen-Waſſer liegen. Sodenn nimmt man ſie heraus, daß ſie auf einem Siebe abtrocknen, und drückt ſie wohl durch ein Tuch. Gleich darauf werden ſie in einem Mörſer geſtoßen, damit ſie nicht ſchwarz werden. Ferner muß man ¾ Pf. Zucker nach Art des geblaſenen ſieden laſſen; in dieſen werden die Blüthen geſchüttet, nud gut durch einander gerührt. Darauf bringt man ſie in die Paſtenformen, ſetzt dieſe auf Kupferbleche, und läßt ſie auf dem warmen Ofen trocken werden.

Pomeranzenblüthen-Pomade. Von der Blüthe muß alles Gelbe genommen, und dieſes mit eben ſo

großer

großer Sorgfalt, als die Blüthen ſelbſt, geleſen werden. Zu 1 Pf. Schweinſchmalz werden 2 Pf. erfordert. Das Schmalz ſchabet man mit einem Meſſer auf einen Bogen Papier; thut es alsdenn in eine neue wohlglaſurte Schüſſel, und nimmt das erſte Mahl zu 2 Pf. Schmalz ½ Pf. von den geleſenen Blüthen. Dieſes läßt man ¼ Stunde kochen, nimmt es hernach vom Feuer, läßt es dick werden, und ſetzt es den Tag darauf noch einmahl über. Hat es 3 oder 4 Süde gethan, ſo nimmt man es ab, und gießt es durch ein neues Stück Leinwand, welches man ſo lange beybehält, als die Zubereitung der Pomade dauert. Das zweyte Mahl läßt man es 12 Mahl aufſieden, und thut noch einmahl ſo viel Blüthen dazu. Alsdenn läßt man es kalt werden, bis man noch mehr Blüthen hinein thun will. Um es durchzugießen, darf es nicht mehr als einmahl aufs Feuer kommen. Hernach ſetzt man es in die Röhre eines ſtark eingeheitzten Ofens. Dieſe Einrichtung beobachtet man, bis man ſo viel Gelbes von den Blüthen beyſammen hat, daß es 4 Pfund ausmacht. Von Jasmin und Jonquillen verfertigt man auf eben die Art eine Pomade.

Pomeranzenblüthen-Rataſia. Zu 2 Pf. abgepflückter Blüthen läutert man 4 Pf. Zucker, und läßt ihn nach großer Feder-Art ſieden. In dieſem läßt man die Blüthen, zugedeckt, 3 oder 4 Süde thun, nimmt ſie hernach vom Feuer, und gießt 4 Kannen Branntwein dazu. So läßt man es 4 Stunden beyſammen ſtehen, wobey aber das Gefäß mit doppelter weißer Leinwand zugebunden werden muß, damit der Spiritus nicht verfliege. Hernach gießt man ihn durch ein Sieb in Flaſchen. Dieſer Rataſia iſt vortrefflich, und geſchwinde fertig. Die Pomeranzenblüthen davon laſſen ſich auch noch zum Backen gebrauchen.

Will man dergleichen im Marienbade verfertigen, ſo wird ½ Pf. reingeleſene Blätter von P. Blüthen, mit 2 Kannen von dem beſten Branntwein, 1½ Kannen

Waſſer, und 1 ½ Pf. Zucker in einen Krug gethan. Dieſer Krug wird wohl zugebunden, in Waſſer, in das ſo genannte Marienbad, geſetzt, in welchem man ihn 12 Stunden kochen läßt. Alsdenn nimmt man ihn heraus, und läßt ihn kalt werden. Hierauf läßt man den Ratafia durch ein Seihetuch, und nachher durch einen mit Löſchpapier ausgefütterten Trichter, laufen, und gießt, was fertig iſt, nach und nach in Flaſchen, welche ſehr wohl zugeſtopft werden müſſen.

Pomeranzenblüthen-Sträuße, Bouquets de fleurs d'Orange. Man bindet ſchöne wohl aufgeblühte P. Blüthen, zu vieren oder fünfen, an den Stielen mit einem Faden zuſammen, und ſiedet Zucker nach kleiner Faden-Art dazu. Wenn dieſer halb kalt iſt, tauchet man die Sträuße nach einander in denſelben, und beſtreuet ſie hernach mit geſtoßenem Zucker. Was zu viel darauf liegen bleibt, bläſt man ab, und leget einen nach dem andern dergeſtalt in ein Sieb, daß die Blumen ausgebreitet liegen. In dieſem läßt man ſie abtrocknen, und verwahret ſie in einer mit weißem Papier ausgefütterten Schachtel an einem trockenen Orte.

Pomeranzenblüthen-Waſſer, einfaches und doppeltes, Eau de fleurs d'Orange ſimple & double. Von friſch geſammelten P. Blüthen nimmt man weiter nichts, als die Stiele, und weichet ſie 5 bis 6 Stunden lang auf dem warmen Ofen ein, in laulichem und ſehr klarem Waſſer wohl zugedeckt. Von den Blüthen nimmt man ſo viel, als man nach Beſchaffenheit der Stärke, die man dem Waſſer geben will, für gut findet. Will man es recht gut haben, ſo werden auf 1 Kanne Waſſer 2 Pf. gerechnet. Dieſe zieht man in einem Brenn-Kolben ab. Verlangt man es doppelt, ſo nimmt man das Pomeranzenblüthwaſſer, welches auf vorher beſchriebene Art abgezogen iſt, läßt es über dem Feuer laulich werden, thut noch mehr Blüthen hinein, läßt ſie in einem wohl zugedeckten Gefäße eine Nacht hindurch auf dem

Ofen

Ofen weichen, und bringt dieſe wieder in den Brenn Kolben, daß ſie noch einmahl abgezogen werden.

Dieſes Waſſer hat einen bitterlichen Geſchmack, abe einen ſüßen und angenehmen Geruch; auch muß e nicht über ein Jahr alt ſeyn, weil es ſeinen Geruch nach Jahresfriſt verliert. Es dient in peſtilenzialiſchen und böſen giftigen Fiebern, denn es treibt den Schweiß, ſtärket das Herz, und erquicket die Lebensgeiſter, lindert die Magenſchmerzen und Kolik, tödtet die Bauchwürmer, und wird auch, als eine Herzſtärkung, zu den Puls-Ueberſchlägen gebraucht. In Spanien gibt man es mit Poley-Waſſer denen Weibern, welche in gefährlichen Kindesnöthen liegen.

Pomeranzenblüthen das ganze Jahr hindurch weiß zu erhalten. Man nimmt ein Gefäß, deſſen Größe nach der Menge der zu erhaltenden Blüthen eingerichtet iſt, und thut von friſch geſammelten und recht weißen Blüthen die abgezupften Blätter hinein. Der Menge der Blüthen gemäß, läßt man ſofort Zucker läutern, und denſelben kugelartig ſieden. Von dieſem gießt man ſo viel auf die Blüthen, bis ſie damit bedeckt ſind. In demſelben erhalten ſie ſich ſo ſchön, als wenn ſie erſt vom Baume genommen wären.

Pomeranzenblüthen-Zuckercand, Sucre candi de fleurs d'Orange. Man wirft 2 Pf. wohl geleſene Blüthen in 6 Pf. geläuterten Zucker, der nach Art des gebrochenen geſotten iſt, läßt ſie zugedeckt 3 bis 4 Sude thun, nimmt ſie vom Feuer, und bindet ſie mit doppelter weißer Leinwand zu, damit ſie den Geruch nicht verlieren. Wenn ſie halb abgekühlt ſind, gießt man ſie in ein Sieb. Die Blüthen kann man zum Backen gebrauchen; den Zucker aber, worin ſie gekocht worden, ſetzt man wieder aufs Feuer, daß er einen Sud thue, und gießt ihn durch ein feuchtes Tuch. Hernach wird er noch einmahl aufs Feuer gebracht, und nach großer Feder-Art geſotten. Sodenn gießt man ihn in

ein Gefäß, und läßt ihn 10 bis 12 Stunden auf dem warmen Ofen ſtehen, bis er ganz hart wird. Auf dieſe Weiſe bekommt man einen vortrefflichen Zuckercand. Wenn man den Zucker haben will, muß man das Gefäß zerſchlagen.

Kleines Zuckerwerk von Pomeranzenblüthen, Paſtilles ou Ingrediens de fleurs d'Orange. Man weichet ½ Unze Gummi Traganth in 1 Löffelvoll Pomeranzenblüth- und in 1 Glasvoll gemeinen Waſſers, ein. Kann man die Pomeranzenblüthen nicht friſch haben, ſo nimmt man von gebackenen ſo viel, als man mit 3 Fingern faſſen kann, hacket ſie recht klein, und thut ſie nebſt dem geſchmolzenen Gummi in einen Mörſer. Das Gummi aber muß erſt durch ein Tuch gedrückt werden, damit nichts darin zurück bleibe. Unterdeſſen daß dieſes geſtoßen wird, thut man nach und nach 1 Pfund geſiebten Zucker hinein, bis daraus ein ordentlicher Teig wird, woraus man Weitzenkörner, Erbſen, Kaffebohnen, Gewürznelken, Muſchelwerk und andere Kleinigkeiten von beliebiger Geſtalt machen kann.

Some Hortulan communications about the curious engrafting of Oranges and Lemons, or Citrons, upon one another Trees, and of one individual fruit, half Orange and half Lemon growing on ſuch trees: ſt. im II B. der *Philoſ. Tranſact.* a. d. J. 1667, No. 29, S. 553, f.

An imitation of a way of preſerving, in the more Northern Climates, Orange-trees all Winter long without any fire. ſt. eb. daſ. S. 554.

Inſtruction facile pour connoitre toutes ſortes d'Orangers & Citronniers, qui enſeigne auſſi la maniere de les cultiver, ſemer, planter, greffer, transplanter, tailler & gouverner, ſelon les climats, les mois & ſaiſons de l'année, avec un traité de la taille des arbres. à Paris, 1674. 12, 125 S.

Von denen Wanzen, die auf die Pomeranzenbäume kommen, ſ. Neue Anmerk. über alle Theile der Naturl. Th. 2. Kopenh. und Lpz. 1754, 8. S. 473, f.

Von den Pomeranzenbäumen, ſ. eb. daſ. Th. 3, S. 490, f.

GE. CIVININI della ſtoria degli Agrumi. Fiorenz. 1734. 4.

J. COMMELYN Nederlandſe Heſperides. Amſt. 1676, f. Engl. Lond. 1683. 8.

JO. BAPT. FERRARII Heſperides, ſ. Libri IV de malorum aureorum cultura & vſu. Romæ, 1646, f.

Remar-

Remarques ſur les Orangers, par. Mr. FEUILLE'E: ſt. in deſſen *Journal des obſſ. phyſiques &c. faites ſur les Côtes orient. de l'Amer. merid.* To. I. à Paris, 1714, 4. S. 489, f.

Von beſondern Pomeranzen, ſ. Mich. Cph. Hanows Selteuh. der Nat. und Oecon II B. S. 164, fgg.

LAUR. HEISTER diſſ. de aurantiis, eorumque eximio vſu medico, Helmſt. 1741, 4. 10 B.

NIC. MONARDI de Citriis, Aurantiis ac Limoniis diſſertatiuncula: ſt. in deſſen *Libri tres, magna Medicinæ ſecreta & varia experimenta continentes,* bey CLUSII *Exoticorum Libris X,* 1605, f. S. 50—53.

Von den Agrumien, als den Orangen, Limonen und Citronaten, ſ. (Otto v. Münchhauſen) Hausvaters III Th. 3 St. Hannov. 1768, 8. S. 531—600.

A phytological obſervation concerning Oranges and Limons, both ſeparately and in one piece produced on one and the ſame Tree at Florence, deſcribed by PETRUS NATUS: ſt. im X B. der *Philoſ. Tranſact.* a. d. J. 1675, N. 114, S. 313, f.

Abhandlung von dem Säen, Fortpflanzen und der Pflegung der Orangen= und Limonien=Bäume: ſt. in H. v. Oſten Niederländ. Garten, Wolfenb. 1751, 8. im 3 Th. S. 1—68.

Inſtruction pour les jardins fruitiers & potagers, avec un traité des Orangers, par feu M. DE LA QUINTINYE, à Paris, 1690, 4. Nouv. edit. à Paris, 1756, gr. 4.

LUCAE SCHROECKII obſ. de pomo aurantio citrato, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur* Dec. II, A. II, Obſ. 12.

Traité de la culture des Orangers, par le Sr. COME TRINCI, ſ. *Journ. oecon.* Mars 1758, S. 127—134.

Nürnbergiſche Heſperides, oder gründliche Beſchreibung der edlen Citronat=Citronen= und Pomeranzen=Früchte, wie ſolche in ſelbiger und benachbarter Gegend recht mögen eingeſetzt, gewartet, erhalten und fortgebracht werden, ſamt einer ausführlichen Erzählung der meiſten Sorten, welche theils zu Nürnberg würklich gewachſen, theils von verſchiedenen fremden Orten dahin gebracht worden, auf das accurateſte in Kupfer geſtochen, in vier Theile eingetheilt, und mit nützl. Anmerkungen erkläret ꝛc. herausgegeben von Jo Cph Volkamer. Nürnb. 1708, f.

Eb. deſſ. Continuation der Nürnbergiſchen Heſperidum, oder fernere gründl. Beſchreibung der edlen ꝛc. Nürnb. 1714, f.

Lat. Ueberſ. u. d. T. Heſperidum Norimbergenſium, ſive de malorum citreorum, limonum, aurantiorumque cultura & vſu Libri IV, bene multis iconibus in æs elegantiſſime inciſis ornati &c, Auctore J. C. V. Norimb. 1713, f. 3 A. 17 B. n. 118 K. T.

Aurata, Orata, Fr. Dorade; ſiehe Karpfe, (Gold=)

Aurate, Pirus fructu parvo cucurbinato, hinc luteo, inde dilute rubro; ſiehe unter Birn, Th. V, S. 418.

Aurea mala, ſiehe *Aurantium.*

Au=Recht, ſiehe Anger=Recht.

Auren-Kraut, Centaurium minus; ſiehe Tauſendgülden-Kraut.

* *Aureras*, werden in Provence die Maſchen von einem Theile des Beutelgarnes, die eine Oeffnung von 2½ Zoll im Vierecke haben, genannt.

Aureus, ſiehe Ducaten und Gülden.

Aur-Hahn, ſiehe Auer-Hahn.

Aurian, ſiehe Tauſendgülden-Kraut.

Aurichalcum, Fr. Auripeau; ſiehe Meſſing.

* *Auricula*, Auriculæ flos, eine indianiſche Blume, welche auf einem Baume wächſt, und aus Blättern beſteht, welche wie kleine Ohren ausſehen, und auswendig grün, inwendig aber purpurfarbig ſind. Sie wird von den Indianern, wegen ihres vortrefflichen Geruches, in hohem Werthe gehalten, und als eine beſondere Herzſtärkung mit unter die Chocolate genommen.

Auricula Judae, Judas-Oehrlein; ſiehe Hohlunder-Schwamm.

Auricula leporis, ſiehe *Bupleurum*.

Auricula muris, Mauſeöhrlein, Hieracium Piloſella *Linn.*; ſiehe Habichts-Kraut, No. 1.

Auricula urſi Offic. lutea *Park.* floribus luteis *Tab.* flore luteo *J. B. Chab.* Sanicula alpina lutea *C. B.* Paralytica alpina *Lob.* Arthritica alpina & Lunaria arthritica *Geſn.* Fr. Oreille d'ours. Engl. Bear's ear. D. Auricul, Aurikul, Bär-Oehrlein, Bären-Oehrlein, Bär-Sanikel, Berg-Schlüſſelblume, geele wohlriechende Berg-Nägelein, gelber Berg-Sanikel, wächſt häufig in Oeſterreich, Steyermark, Tyrol, Savoyen, und der Schweitz, auf hohen Bergen, zwiſchen großen Felſen, an ſchattigen und zuweilen auch an naſſen Orten. Bey uns wird es in Gärten gezeuget. Den Nahmen Bären-Oehrlein hat dieſes Gewächs von der Geſtalt ſeiner Kraut- oder Pflanzen-Blätter erhalten, als welche kurz, breit, rund und öfters ein wenig eingebogen wachſen, auch mit den Ohren der Thiere,

Thiere, und inſonderheit eines Bären, eine faſt ähnliche Geſtalt haben. In der Schweiß heißt ſie Flühe-Blume, weil auf dortigen Gebirgen oder Alpen, welche Fluhe genannt werden, wilde Arten davon häufig wachſen.

Die Auricul iſt eine niedrige Pflanze, welche mit ihren Blumen und Stängeln ſich kaum eine Hand hoch aus dem Erdboden erhebt. Sie zeuget hellgrüne, dicke und fette Blätter, faſt wie der Biberklee, welche bey einigen Arten am Rande herum eingekerbt oder gezackt, bey andern aber ohne Zäckchen ſind. Bey vielen Arten derſelben findet ſich ein mehlichtes Weſen oder weißer Staub darauf, welchen man Puder nennet. Die Blumenſtängel ſind nicht völlig ſo dick, als ein Schreibfeder-Kiel; an den mehreſten Arten wächſt derſelbe eine Hand hoch, bey einigen aber ein wenig länger. Einige Arten halten ihre Blumenſtängel ſteif, bey andern legen ſich dieſe an die Erde. An ſolchen Blumenſtängeln findet man bisweilen wohl 6, 8 bis 10 Blumen bey einander. Nach dem Verblühen wächſt der Same in runden grünen Knöpfchen, welche bey erlangter Reife braun ausſehen. Die Blumen duften den angenehmſten Geruch von ſich, weshalb ſie auch die Oeſterreicher, wohlſchmeckende oder wohlriechende Schlüſſelblümchen, Primula odorata nennen, wie denn auch der Ritter von Linné dieſes Pflanzengeſchlecht zur Primula veris des Tournefort geſetzt hat. Die Wurzeln der Auriculn ſind dick, und mit kleinen Faſern bewachſen; bey den mehreſten Arten Fingers-dick; beym Zerſchneiden empfindet man einen angenehmen Geruch; inwendig ſehen ſie weiß aus, fallen aber auch manchmahl ins Röthliche.

Bey den Auriculn macht man keine weitere Eintheilungen, als welche die Blumen, und deren verſchiedene Beſchaffenheit, an die Hand geben. Zuvörderſt gibt es demnach einfache und gefüllte. Einfache ſind die, deren Blumen nur aus 5 bis 6 Blätterchen beſtehen; die Blumen von gefüllten hingegen haben mehrere, und

wohl

wohl 12 bis 18 Blätterchen; doch ſind letztere bey Kennern guter Blumen von gar keinem Werthe. Von dem weißen zarten Staube oder Puder auf den Blumen, entſteht die zweyte Eintheilung in ungepuderte, und gepuderte, oder, wie man ſie auch zu nennen pflegt, laſirte. Die von Puder ganz reinen, werden Luyker-Blumen, Fr. Liegeoiſes, genannt, und ſind einfarbig. Es müſſen ſolche einen Atlaßgrund haben, oder geſpiegelt ſeyn. Durch letzteres verſteht man, wenn jedes Blatt, nach dem Kelche zu, einen aus einer dunkeln Farbe fallenden Spiegel hat. Die mit dem Atlaßgrunde ſehen aus, als wenn Goldblätter darunter lägen, über welche die Farbe laſirt iſt, ſo daß das Gold durchſcheint, die Blume ſelbſt aber wie ein Atlaß ſpielt. Die andern mit den dünnen Blättern ohne Atlaß oder Sammet, achtet man nicht mehr. Die wie mit einem Puder überſtreueten und geſtreiften, werden von den Blumiſten Engländer oder engliſche Blumen, Fr. Angloiſes, genannt. Man hält dieſe für die beſten, ob ſie gleich changiren. Eine Blume, welche nur Eine Haupt-Farbe zeigt, (denn die gelbe oder weißliche Farbe an dem mittlern Orte oder Kelche der Blume, kommt in keine Betrachtung,) wird eine einfarbige genannt. Auch wird der weiße Puder, weil er ſich abwiſchen läßt, ihren Farben nicht beygezählet. Dieſemnach finden ſich einfarbige weiße, gelbe, rothe, braune, himmelblaue, und mehrere. Hat eine Auriculblume zweyerley Farben, ſo wird ſie eine Dublett-Auricul genannt. Hat ſie mehr als zweyerley Haupt-Farben, ſo heißt ſie eine Bizard- (Biſard-) Blume; und ſolcher Bizards gibt es einige mit 3, 4 bis 5 Farben. Zeigen ſich die Farben von Bizardblumen in zarten Pünctlein, Strichlein oder Fleckchen, ſo daß es ſcheint, als wären die Farben darauf geſprengt, ſo heißt die Blume eine Picott-Bizard. Es würde aber eine unendliche Arbeit ſeyn, wenn man alle Verſchiedenheiten erzählen ſollte. Denn ein jedes

Jahr

Jahr bringt eine Menge neuer Blumen dieſer Art hervor, welche ſowohl in Anſehung der Geſtalt, als auch der Größe und Farbe, unterſchieden ſind, ſo daß auch in den Blättern dieſer Pflanzen ein ſo großer Unterſchied iſt, wodurch ein erfahrner Blumiſt oft in den Stand geſetzt wird, die beſondern Sorten von einander zu unterſcheiden. Es geſchieht aber ſelten, daß diejenigen dieſer Blumen, welche zu einer gewiſſen Zeit bey uns in Achtung ſtehen, nach Verlauf einiger Jahre noch etwas gelten, indem beſtändig aus dem Samen größere, feinere und ſchönere Blumen gezogen werden, nach welchen die Blumiſten vorzüglich ſtreben.

Die Beylegung der Nahmen, da man Auricul-Arten bald mit dem Nahmen eines Kaiſers, Königs, oder andern großen Herrn, bald mit dem Nahmen ſchätzbarer Sachen, beleget, iſt etwas Willkührliches, und hängt lediglich von dem Willen der Beſitzer ſolcher Blumen ab. Dieſemnach kann jemand, der 50erley Auricul-Arten hat, auch ſo viele Nahmen ausſinnen, und jeder einen beſondern, ſeinem Gefallen nach, geben, wovon ich nachher wieder zu ſprechen Gelegenheit haben werde.

Zu einer guten Auricul gehören folgende Eigenſchaften: 1) daß ſie groß iſt, und viele Blumen hat. Dieſe müſſen nicht monſtrös gewachſen ſeyn, ſondern an den Glocken kurze Stiele haben, und ſich 2) gut legen, ſo daß die Blume rund iſt und ſich weit aufthut. 3) Muß ſie ein gutes und nicht offen ſtehendes weißes oder gelbes Auge haben, welches von den Staubfäden geſchloſſen iſt. Diejenigen, welche einen Knopf oder Piſtill anſtatt des Auges haben, taugen nichts, und wenn ſie auch noch ſo ſchön gezeichnet wären. 4) Muß ſie einen gerade aufſtehenden ſtarken Stiel haben, welcher nicht niederhängt, wenn gleich der Buſch (das Bouquet) noch ſo ſtark iſt. Die engliſchen Blumen müſſen rein gezeichnet ſeyn, und es müſſen ihre Streifen bis an den Kelch gehen. Sie müſſen zirkelrund ſeyn, auch runde Blätter haben.

Alle,

Alle, ſie mögen Luyker oder engliſche ſeyn, wenn ſie ſpitzige Blätter, wie ein Stern, haben, oder wenn ſie eine Düte vorſtellen und ſich nicht ganz zurück legen, werden nicht geachtet. Eine Blume, welche jetztbeſchriebene gute Eigenſchaften hat, nennet man regelmäßig. Alle diejenigen Blumen dieſer Art aber, denen eine dieſer Eigenſchaften mangelt, werden als ſchlechte verworfen. Denn da die Veränderung aus dem Samen jährlich zunimmt, ſo werden die ſchlechtern, um den beſſern Platz zu machen, deswegen immer bey Seite geſchafft. Ja, die Begierde nach neuen Blumen geht bey Einigen ſo weit, daß ſie, wenn auch die alte Blume der neuen wirklich vorzuziehen wäre, dennoch die letztere in den Platz der erſtern ſetzen, wenn ſie nur dieſelbe ſelbſt gezogē haben.

Die Auriculn, welche man hier aus dem Samen zieht, arten gern, und zwar mehr als die holländiſchen, aus. Unter 100, ja noch mehrern Pflanzen, fällt ſelten Eine gute und regelmäßige Blume; deshalb laſſen ſich die Holländer auch ihre gute Blumen ſo theuer bezahlen. Man bekommt aber auch öfters aus Holland für 6 Gulden eine ſchlechte Blume, welche keine 2 Groſchen werth iſt; für 2 bis 3 Gulden hingegen, öfters eine ſchöne. Man muß nur nicht zu voreilig ſeyn, ſich Blumen ſchicken zu laſſen, welche der Holländer zum erſten Mahl das Jahr in ſeinen Catalogus ſetzen läßt. Er taxiret ſolche anfangs zu hoch, und ſuchet bey den Deutſchen, welche das Neue, ſo wie die Franzoſen, lieben, zumahl wenn es ausländiſch iſt, im Trüben zu fiſchen. Hat man aber nur ein Par Jahre mit ſolchen Blumen Geduld, ſo ſetzt er ſie im Preiſe herunter, ob die Blume gleich noch dieſelbe Schönheit, wie im erſten Jahre, hat. Weil der Holländer aber alle Jahre viele neue Blumen aus dem Samen zieht, ſein Catalogus alſo zu groß werden möchte, ſo iſt er ſo liſtig, die alten Blumen, ob ſie gleich ſchön ſind, aus dem Catalogus wegzulaſſen. Nach vielen Jahren, und wenn keiner mehr an die Blume gedenket,

denket, ſetzt er ſolche wieder unter einem andern Nahmen, als eine neue Blume, in den Catalogus, oder er ſchickt ſolche im Rummel mit weg, und zwar unter ihrem erſten Nahmen. Im Rummel läßt ſich der Holländer pro Stück durch die Bank einen holländ. Gulden bezahlen, wenn man 50 Stück von ihm nimmt. Man kann ſolche auch nach und nach von ihm kommen laſſen; alsdenn aber kommt es auf ſein Willkühr an, was für welche er ſchicken will. Er ſchickt alsdenn mehr Luyker, als engliſche, auch viele mittelmäßige. Um ſich aber im Credit zu erhalten, ſtecket er einige recht gute alte mit darunter.

Der holländiſche Blumiſt wählet ſich bey allen Blumen, wovon er Samen aufnehmen will, gewiſſe Mutterblumen. Er weiß aus der Erfahrung, daß dieſe guten Samen tragen, und daß ſchöne Blumen aus ſolchen fallen, welche die Mutter übertreffen. Es ſind nicht allemahl die rareſten Blumen, wovon er den Samen nimmt, ſondern er nimmt bloß die Erfahrung zu Hülfe. Diejenigen Blumen, wovon er Samen nehmen will, ſetzt er allein, ehe ſie aufgehen, damit der Wind von andern Blumen den männlichen Samen nicht in die Kelche derer verwehe, wovon er den Samen aufnehmen will. Denn man wird finden, daß von dem Samen der engliſchen Blumen dennoch viele Luyker fallen, weil der Wind von dieſen den Blumenſtaub in dieſelben gewehet, und den Kelch damit befruchtet hat. Will man dieſen Umſtand nicht achten, ſo erwähle man nur Blumen aus gewiſſen Farben, und zwar von engliſchen, welche Samen anſetzen; denn alle Blumen thun dieſes nicht. Von den Luykern nimmt man die feuille-mort-farbigen, kaffebraunen, ſchwarzen, hochrothen, und andere beſondere Farben; von den blauen aber die, welche kein gemiſchtes Blau haben, als Briſe tout d'Angleterre. Die beſten Blumen, wovon man Samen aufnehmen will, zeichnet man mit Stäbchen.

Wenn

Wenn ſie blühen, muß man einen Schirm darüber machen, welchen man wegnehmen kann, theils um die Blumen deſto länger in Blüthe und Schönheit zu erhalten, theils auch, damit es nicht in die Blumen regne. Wenn ſie abgeblühet haben, und Samen anſetzen wollen, muß der Schirm weggenommen worden, damit ſie Luft, Regen und etwas Sonne genießen. Fallen aber ſtarke Regenwetter ein, daß die Pflanzen faulen möchten, zumahl zu der Zeit wenn der Same reifet, ſo ſetzt man den Schirm wieder darüber, bis der Regen vorüber iſt.

Die Zeit, da der Same reif wird, iſt gemeiniglich im Junius. Man ſieht dieſes daran, wenn das Samengehäuſe eine braune Farbe annimmt, und die Knöpfchen aufſpringen, und ſich zu öffnen anfangen. Alsdenn muß man aber Sorge tragen, daß derſelbe nicht ausfalle, indem man ihn niemahls auf Einmahl einſammeln kann. Man leget ihn ſodenn auf einem Papier im Fenſter an die Sonne, damit die Hülſen recht austrocknen, und der Same in denſelben, bis es Zeit zum Ausſäen iſt, nicht ſchimmelig werde. Denn wollte man denſelben aus ſeinem Gehäuſe ſogleich, nachdem er reif geworden iſt, heraus nehmen, ſo würde er, ehe die Zeit zum Ausſäen herbey käme, alles ſein Oehl verlieren, und nachher zum Aufgehen keine Kraft haben. Man kann daher in Beſorgung und Verwahrung deſſelben nicht behutſam genug verfahren.

Unter die Natur-Eigenſchaften des Auriculſamens gehört: 1) ſeine dauerhafte Beſchaffenheit, vermöge deren derſelbe alle Winterkälte ohne Schaden erträgt; 2) daß derſelbe, wenn er zur Frühlingszeit geſäet wird, etwas lange in der Erde liegt, ehe er aufkeimet; 3) daß derſelbe ſehr flach und ſubtil geſäet und in die Erde gebracht ſeyn will; denn wenn er auch nur ein wenig zu viel Bedeckung von der Erde erhält, ſo vermultert, verfault und verdirbt er, und wenn es auch der allerfriſcheſte wäre.

Der

Der beſte Boden für den Auricul-Samen iſt eine gute, friſche und lockere Erde, welche mit wohlverweſeten Kuhmiſt und verfaulter Gärberlohe vermiſcht iſt. Mit dieſer kann man die Kaſten und Töpfe, in welche man den Samen ſäen will, anfüllen. Im December, wenn der Kaſten beſchneiet iſt, ſäet man den Samen auf den Schnee, und leget mit einer Schaufel eine gute Hand hoch Schnee darauf, überzieht alsdenn den Kaſten mit einem feinen und dichten Netze, oder auch mit einem wohlgeflochtenen Draht-Siebe, wegen der Sperlinge, welche dieſem Samen, ſo fein er auch iſt, nachtrachten. Am ſicherſten verfährt man, wenn der Kaſten in ein Haus bey die andern Auricul̃n geſtellet wird, und daß man ihn nicht eher heraus ſetzt, als bis die Auriculn heraus kommen. Man kann den Kaſten auch im November beſäen, dickes Mos darüber legen, dieſes aber mit einer Gieß-Kanne einige Mahl ſtark begießen, und ihn im Winter im Garten ſtehen laſſen. Das Waſſer ſauget den Samen in die Erde. Das Mos erhält ihn friſch, und hindert, daß die Sperlinge denſelben nicht verzehren können. Im Maymonathe geht der Same ſchon auf. Der Kaſten muß ſodenn nicht in der Sonne ſtehen, weil dieſe die noch zarten Pflanzen verderben würde. Das Netz oder Drahtſieb aber muß beſtändig darüber bleiben, denn die Sperlinge kehren ſich an keine Scheuſale, und an keine papierne Fahnen. Man muß keine Erde auf dieſen Samen bringen, ſonſt erſtirbt er; das Schneewaſſer muß ihn in die Erde ſaugen.

Mit dem Begießen des Samens und der kleinen Pflanzen muß man es folgender Maßen halten. Thut man dieſes mit einer gewöhnlichen Gießkanne, ſo ſpühlet man, die Löcher in der Gießkanne mögen ſo fein ſeyn, wie ſie wollen, den Samen weg, und auf eine Seite, wo er auf einen Haufen zu liegen kommt, und verdirbt. Eben dieſes hat man auch bey den noch zarten Pflanzen zu befürchten, welche noch keine tiefe Wurzeln geſchla-

ſchlagen haben, folglich der Gewalt des von einer Seite kommenden Waſſers nicht widerſtehen können, ſondern entweder aus der Erde geriſſen, oder verſchwemmet werden. Herr Regier. Rath von Broke ſchlägt daher, zum Begießen, eine Maſchine von weißem Blech vor, welche 1 Fuß lang, oben 8 Zoll weit, mit einem Handgriffe, unten aber 2 Zoll weit, und mit einem Boden verſehen iſt, in welchem Löcher ſo enge, wie die feinſten Stecknadeln ſind. Dieſe wie eine Düte geſtaltete Maſchine wird voll Waſſer gegoſſen, und ſo hoch, wie man kann, in die Höhe gehalten. Es fällt das Waſſer wie ein feiner Regen gelinde oben auf den Samen oder auf die Pflanzen, und man iſt ſicher, daß nichts verſchwemmet wird.

Hat man Auriculſamen im März oder April in Gartengeſchirre geſäet, ſo verlangt derſelbe, ſogleich nach dem Säen, Bewäſſerung, damit er ſich in der Erde feſtſetzen und darin aufquellen könne, welches auf keine bequemere Art, als diejenige, welche man das Begießen von unten herauf nennet, geſchehen kann, da man nähmlich den beſäeten Topf in einen leeren Waſſer-Eimer auf untergelegte Steinchen oder Scherben-Stückchen ſetzt, und neben dem Topfe ſo vieles Waſſer in den Eimer gießt, daß derſelbe bis an den Rand des Topfes reiche, da denn ſolchergeſtalt der Topf durch die Löcher ſeines Bodens häufiges Waſſer in ſich ſauget, bis obenan damit erfüllet, und der Same mithin ſtark bewäſſert wird, dem ungeachtet aber unverrückt alſo liegen bleibt, wie er geſäet worden. Wenn das eingezogene Waſſer ſich oben bey dem Auricul-Samen zeigt, ſo hat der Topf genug. Man nimmt ihn alsdenn heraus, und ſetzt ihn ſanft an die Erde, damit der Same, bey dieſem erſten Niederſetzen, ſich nicht etwa noch tiefer in die Erde ſenke.

Die andere und beſte Art, den Auricul-Samen zu ſäen, iſt dieſe. Man läßt einen kleinen Miſtbeet-

Rahmen

Rahmen von leichten Fichtenbretern machen, 1 Elle ins Gevierte, mit einer Falze, worein ein Fenſter paſſet. Hinten iſt derſelbe 7, vorn aber 4, Zoll hoch. Im Januar macht man das Miſtbeet $1\frac{1}{2}$ Elle hoch von der Erde. Unten kommt langer Pferdemiſt, darauf aber 1 Fuß hoch friſche Gärberlohe. Dieſes Miſtbeet läßt man 14 Tage offen ſtehen, und wenn es beſchneiet iſt, ſäet man den Samen darauf, welchen man mit Schnee bedeckt, und das Fenſter darauf leget, auf dieſes aber eine Strohdecke, ſolches aber öfters etwas lüftet, doch ſo, daß keine Sperlinge darunter kriechen können. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß vorher eine gute Hand hoch von der guten mit Triebſande melirten Erde auf das Miſtbeet kommen müſſe. Der Froſt thut dem Samen nichts, und es geht derſelbe früher auf; alsdenn verfährt man damit ſo, wie mit andern Miſtbeeten. Dergleichen Beete müſſen allezeit gegen Morgen liegen, damit ſie gegen die Mittagsſonne bedeckt und im Schatten gehalten werden können, indem die gar zu ſtarke Sonnenhitze dieſen Pflanzen ganz zuwider iſt.

Im September nimmt man die Pflanzen heraus, und verſetzt ſie, jede 3 Zoll breit von einander, in Kaſten, und verwahret ſie im Winter mit den andern Auriculn. Wollte man die auf die erſte oder andere Art gezogenen Pflanzen den Winter über ins Land ſetzen, ſo würden die beſten Sorten erfrieren, ehe ſie zur Blüthe kämen; denn je ſchöner die Blume iſt, deſto zärtlicher iſt ſie auch. Hierbey iſt auch zu merken, daß die Pflänzchen beſtändig von Mos und Unkraut rein gehalten werden müſſen, und daß man ſich in Acht zu nehmen habe, mit dem Graſe nicht zugleich die kleinen Pflanzen auszureiſſen. Man muß es alſo vertilgen, ſo bald es ſich ſehen läßt, weil es ſonſt allzu große Wurzeln bekommt.

Man muß ſowohl die Samen-Auriculn, als die andern in den Töpfen, im Herbſte nicht blühen laſſen, ſondern ihnen ſogleich die Blüthſpindeln ausbrechen; die

Pflanze wird ſonſt ſchwach, und überdem iſt die Herbſt-Blume allemahl falſch, und nicht von der Farbe, wie die im Frühjahre. Einige glauben, wenn man ihnen im Herbſte die Blüthſpindeln ausbräche, ſo blüheten ſie im Frühjahre nicht, welches aber unrichtig iſt. Diejenigen von den Samen-Auriculn, welche zu bald, und im zweyten Jahre ſchon blühen, ſind die ſchlechteſten; die beſten aber blühen ſpäter. Jedoch zieht man auch zuweilen aus dem Samen Pflanzen, welche niemahls blühen wollen, und welche man endlich wegwerfen muß.

Bey dem Verpflanzen der Auriculn iſt auch noch zu beobachten, daß man ein Par Finger hoch oben in den Topf eine ſtark mit Triebſande melirte Erde lege; dieſe hindert, daß ſo leicht kein Mos auf den Töpfen wächſt, auch hält ſie die Fäulniß der Pflanzen ab. So oft die Auriculn verpflanzet werden, nimmt man ganz neue Erde, weil die alte ſchon die treibende Kraft verloren hat, und derſelben Fettigkeit durch das öftere Begießen unten durch den Topf gefloſſen iſt.

Die Fortpflanzung der Auriculn geſchieht durch die Nebenſchößlein. Man beſchneidet nähmlich den Pflanzen die übrigen Wurzeln, und ſetzt mitten in den Topf die beſten Ableger, umher aber die andern. Will man nun welche verſchicken, ſo kann man von den umherſtehenden und bereits angewurzelten Ablegern nehmen; dieſe haben gute Wurzeln, und man iſt ſicher, daß ſie anſchlagen, welches hingegen bey denen mißlich iſt, welche man im Frühjahre zur Unzeit von den in dem Topfe ſtehenden Stöcken reiſſet. Will man aber ja Ableger von dem alten Stocke nehmen, ehe die Blumen umgeſetzet werden, ſo muß dieſes nicht im Frühjahre geſchehen, weil die Stöcke dadurch an der Blüthe gehindert werden, und leicht einfaulen, die Ableger auch noch nicht reif ſind, ſondern man thut dieſes im Auguſt. Man machet ſodenn den Ableger mit dem Daumen los, und drückt ſolchen niederwärts in die Erde, damit er ſich löſe,

und Wurzeln genug behalte. Bekommt man im Frühjahre Ableger geſchenkt, welche wenige Wurzeln haben, ſo muß man ſolche nicht in die Töpfe, ſondern in das Land an einen ſchattigen Ort, pflanzen, da ſie denn recht gut anſchlagen. Im Herbſte aber nimmt man ſie mit einem kleinen Heber wieder heraus, und ſetzt ſie in Töpfe.

Im Winter werden die Auriculn, wenn ſie vorher unter dem Schirme abgetrocknet ſind, in ein Haus geſetzt, das Zimmer aber muß nicht geheitzet werden. Sie können ziemliche Kälte vertragen, und es ſchadet ihnen nichts, wenn die Erde gleich ganz hart friert. Nur muß man ſie im Winter ja nicht begießen, weil ſie ſonſt faulen. Gegen das Frühjahr aber, wenn ſie gar zu trocken ſind, thut man dieſes, und machet ſodenn Thüren und Fenſter auf, damit die Luft durchziehen könne. Läßt man aber bey dem Begießen die Fenſter und Thüren zu, ſo werden ſie ſchimmelig und faulen ab. Wenn aller Froſt vorbey iſt, bringt man ſie unter den Schirm, nachdem man ſie vorher erſt an die kalte Luft wieder gewöhnet hat. Dieſes geſchieht, wenn man 14 Tage vorher die Thüre und Fenſter ihres Winterquartiers aufgemacht, und ſolche Tag und Nacht offen gelaſſen hat. Nähme man dieſe Vorſicht nicht in Acht, und man brächte ſie ſogleich heraus, ſo würde der geringſte Froſt, wo nicht die Pflanzen ſelbſt, doch die Blüthen, welche ſie ſchon zeigen, zu Grunde richten.

Wenn man die Auriculn heraus bringt, ſo erfriſchet man die Erde in den Töpfen wieder, indem man etwas neue Erde auf ſolche leget.

Wenn die Blumen ſich zu öffnen anfangen, muß man alle Töpfe auf ein aus einer Reihe über einander ſtehender Breter gemachtes Gerüſt ſetzen, welches oben gegen die Näſſe durch eine Bedeckung verwahrt, und zugleich gegen die Morgenſonne offen iſt, gegen die Mittagshitze aber bedeckt werden kann. In einer ſolchen Lage dauert nicht allein die Schönheit viel länger, ſon-

 dern

dern die Anmuth und Pracht dieſer Blumen erhebt ſich auch viel beſſer, als wenn ſie auf dem Boden ſtehen. Auf dieſem Theater kann man ſie ſo lange ſtehen laſſen, bis ſie die Schönheit ihrer Blumen verloren haben.

Ungeachtet die Auricul eine von den ſchönſten Blumen, in welcher alle mögliche Farben anzutreffen ſind, und dabey weit dauerhafter, als die Nelke, iſt: ſo hat ſie den Fehler, daß ſie öfters die Farben verändert, und ſchlechter wird. Dieſes rührt theils von der Witterung, theils von der Erde, theils von zu vieler Näſſe, her. Ferner hat dieſelbe den Fehler, daß ſie öfters gar nicht blühet, ſondern nur die 4 grünen Blumendecken bekommt, ohne eine Blüthe oder Farbe zu zeigen. Bey ſolchen Blumen iſt alle Hülfe umſonſt, man mag ihnen Erde geben, wie man will. Auch iſt alle möglich angewandte Mühe, die Ableger wieder zur Blüthe zu bringen, vergebens. Das beſte iſt, ſolche gleich abzudanken. Man nennt dieſes: die Blume haſeliret. Den erſten Fehler kann man dadurch verbeſſern, wenn man der Blume andere Erde gibt, oder ſie auf Gewinn oder Verluſt ins Land ſetzt. Das letzte aber iſt gefährlich, weil die feinen Blumen, welche einmahl des Topfes gewohnt ſind, im Lande ſelten aushalten. Die dritte Krankheit der Auriculn, iſt das Faulen. Dieſes rührt 1) von zu vieler Näſſe her; 2) wenn die Töpfe im Frühjahre zu früh heraus gebracht werden, und alsdenn noch harte Fröſte einfallen; 3) wenn die Stöcke zu alt und zu dick werden. Man muß daher ſolche nicht über 6 Jahr alt werden laſſen. 4) Wenn man im Frühjahre Ableger von den alten Stöcken reiſſet, ehe ſolche reif geworden ſind. Der Stamm faulet alsdenn aus, und ſelten kommt er davon. Einige rathen, das Faule auszuſchneiden, und die Wunde mit dem Kreutzburger Düngeſalze zu beſtreuen; allein es hilft dieſes nichts. Grotjan räth, alles Faulende bis auf das Friſche hinweg zu ſchneiden, und die beſchnittenen Theile mit trocknem Back-

Ofen-

Ofenlehm, oder auch mit geſchabter Kreide, zu beſtreuen, welches die Schnitte ausheilet, und fernere Fäulniß hindert. Auch hat, nach deſſen Verſicherung, das Beſtreuen mit einem aus recht trocknen Fachen geſchabten Lehm, ebenfalls gute Dienſte gethan. Der vierte Fehler ſind die grünen Blattläuſe, welche den Blättern die Nahrung ausſaugen, ſo daß ſie faul werden, und den Stamm mit angreifen. Das Mittel dagegen iſt Tobaks-Lauge, mit welcher man die Pflanzen beſprenget, und die faulen Blätter wegreiſſet. Die fünfte Krankheit iſt der Honigthau. Die Blätter werden davon ganz weißfleckig und glänzend. Stehen ſie aber im Schatten, ſo hat man dieſes nicht zu befürchten. Es rührt ſolches daher, wenn die Blumen begoſſen werden, und die Sonne gleich darauf brennt, oder von Sonnenregen. Die Blätter werden davon gelb, und ſterben ab, doch bleibt öfters das Herz noch gut, die Pflanzen aber werden ſehr hochbeinig und ſchwach.

Endlich iſt noch zu merken, daß ein Blumenliebhaber alle Jahre von ſeinen Auriculn einen neuen Catalogus machen müſſe. In dieſem ſteht: 1) die Nummer, welche in dem Topfe ſteckt, mit ihrem Nahmen. 2) Ob es eine engliſche oder Luyker Blume ſey; die erſte zeigt man mit E. die andere mit L. an. 3) Die Farbe mit ihrer Schattierung und Streifen; ob die Blume einfarbig, ob ſie ein Dublett oder ob ſie ein Bizard ſey. Eine einfarbige himmelblaue z. E. kann man mit dem Nahmen Cöleſtine belegen, oder ſie den König von Preuſſen nennen. Eben ſo kann man auch für die vielfarbigen beſondere Nahmen ausſuchen, und jedem Nahmen das Wort Bizard beyfügen, aus welchem ſich abnehmen läßt, daß ſolche Arten wenigſtens dreyerley Farben an ihren Blumen haben; man würde z. E. die eine etwan Kaiſer Joſeph, Bizard; eine andere gülden Vließ, Bizard; noch eine andere etwa Abiſag Davidis, Bizard, u. ſ. w. benennen können. Bey zweyfarbigen Auriculn

müſte den für ſie ausgeſonnenen Nahmen das Wort Dublett beygefüget werden; z. E. Dublet Juweel van Holland; Dublet Roſe noble, u. ſ. f. 4) Von wem man die Blume bekommen hat. Will man 5) auch noch dieſes daran wenden, und ſeine Blumen in ein eigenes Buch mit den natürlichen Farben mahlen laſſen, und dabey den Nahmen derſelben ſchreiben, ſo iſt es noch beſſer, aber auch koſtbarer. Die holländiſchen Blumiſten haben alle ihre Auriculn, Tulpen und Nelken in ein Buch gemahlet, welches ſie ſichern Leuten zum Sehen communiciren.

Gemeiniglich hat man bey den Auriculn hölzerne Nummern, welche weiß ſind, und worauf die Nummer ſchwarz gemahlt iſt. Weil aber dieſe zu bald in der Erde abfaulen, ſo läßt man ſich, nach des Hrn. R. R. von Broke Vorſchlag, eine eiſerne Form machen, welche wie eine Zange aus einander geht, und einen Einguß hat. In dieſe gießt man dicke und breite Nummern von Bley; ſchlägt mit gehärteten eiſernen Stämpeln, die Nummern, welche über ½ Zoll lang ſind, tief hinein, ſchmelzet in dieſe fein geriebenes Siegellack, welches niemahls ausgeht, und mahlet die Nummern mit Oehlfarbe weiß an. Man iſt ſicher, daß ſolche nie verfaulen.

Ob zwar das Bärenöhrlein-Kraut in den Apotheken nicht gebräuchlich iſt, ſo wird es doch nicht unbillig mit unter die Wund-Kräuter gerechnet, indem es, ſowohl inn- als äußerlich gebraucht, heilet. Der ausgedrückte Saft wird in die faulen Schäden mit Nutzen gethan, welcher auch die von der Kälte aufgeſprungene Haut gar bald heilet. Das Kraut in Waſſer geſotten, und etliche Tage nach einander davon des Morgens nüchtern 4 oder 5 Loth warm getrunken, heilet die Lungengeſchwüre, und lindert den Huſten. Die Jäger in den hohen Gebirgen brauchen die Wurzel wider den Schwindel, daher ſie es auch Schwindel- und Kraft-Kraut nennen. Der Saft aus den Blumen ſoll alle Flecken der Haut

wegbringen, und ſie ſchön und glatt machen. Etliche brennen zu dieſem Behuf ein Waſſer davon.

Traité de la culture des Renoncules, des Oeillets, des Auricules, & des Tulipes, par Mr.... à Paris, 1754. 8.

Beſchreibung der Aurikel, nebſt Anweiſung, wie ſie am beſten gezogen und gebaut werden könne; aus dem *New Univ. Magaz.* 1758, Oct. p. 182, ſq. überſ. ſt. im Brem. Magaz. IV B. 2 St. Brem. und Lpz. 1760, 8. S. 261—269, desgl. im 3 St. der neuen Stuttg. Realzeit. v. J. 1765, S. 33—40.

Aufgehobene Nachricht von dem Baue der Auriculn, nach der eigenen Erfahrung eines großen Blumen-Freundes, ſt. im 179 St. der Leipz. Sammtl. 1760, 8. S. 963—979.

Art, die Aurikeln zu ſäen, ſt. im 23 St. des Wittenberg. Wochenbl. a. d. J. 1769, S. 188—190, und im 9 St. deſſ. a. d. J. 1771, S. 74.

Von dem Bau der Auriculn, ſ. Heinr. Chr. v. Broke Beobachtungen von einigen Blumen, Lpz. 1771, 8. S. 6—27.

Jo. Aug. Grotjans vollſtänd. Abhandlung von dem Bau der Levcojen, Nelken und Aurikeln. Nordhauſ. 1758, 8.

Eben Derſelbe handelt von den Auriculn, in ſ. Land- und Garten-Calender, V Th. Gotha, 1767, 8. S. 538—567.

P. D. L. (Longolius) Nachricht von einer Aurikel, deren Stengel einen Daumen breit und lang geweſen, und 120 Blumen gehabt, ſt. im 8. St. der Fränk. Sammlungen, Nürnb. 1756, 8. S. 188, f.

Von der Aurikel, ſ. Gottl. Rammelt gemeinnütz. Abhandl. II Th. Halle, 1771, 8. S. 63—66.

A deſcription of the properties, which conſtitute a fine Auricula, by JS. THOMPSON. Lond. 1757. ſ. *London Magaz.* for Apr. 1757, S. 194, f.

Auricularia, Vermis auricularis; ſiehe Ohr-Wurm.

Auriculn, Aurikeln; ſiehe *Auricula urſi.*

Avril, ſiehe April.

Aurilla oder Aurillas, nennet man im Franzöſiſchen ein Pferd, welches lange Ohren hat, und dieſelben immer ſchüttelt.

Aurin, ſiehe Tauſendgülden-Kraut.

— — (weißer oder wilder) Gratiola; ſ. Gnaden-Kraut.

Auripeau, ſiehe Meſſing.

Auripigmentum, ſiehe Operment.

Aur-Ochs, ſiehe Auer-Ochs.

Aurone, Avrone, Stabwurz; ſiehe Abrotanum.

Aurone femelle, Abrotanum femina, ſiehe Santolina.

Aurora, ſiehe Morgen-Röthe.

Aurora, iſt auch der Nahme eines Schmetterlings, aus der Claſſe der Tagvögel, welcher in Schweden ſehr gemein iſt. Das Männchen unterſcheidet ſich durch den breiten goldgelben Fleck, den es auf dem obern Flügel, auf der Mitte ſeiner äußern Seite, hat, welches auch den Grund zur Benennung gegeben hat.

* Auror=Farbe, Fr. Aurore, iſt eine goldgelbe Farbe, und ſo ſtrahlend wie diejenige welche ſich gemeiniglich in den Wolken, kurz vor der Sonnen Aufgang, zeiget. Die Färber machen die Auror=Farbe, indem ſie dieſelbe mit gekochtem Alaun und Waid ſtärken, und ſie mit Rocou, welches in Druſenaſche, Pottaſche oder Sode aufgelöſet iſt, wieder abziehen; dieſe Farbe muß auch mit Krapp verſetzet werden.

Aurum, ſiehe Gold.

Aurum muſicum, ſiehe Metall. (Geriebenes)

Aurum pigmentum, ſiehe Operment.

Ausäſten der Bäume; ſiehe Beſchneiden.

* Ausarten, oder geringer werden, wird vom Getreide gebraucht, und geſchieht, nicht, wie die Ackerleute in den Gedanken ſtehen, wenn daſſelbe allzu lange in einerley Boden ausgeſäet worden, (daher auch Einige den Samen lieber von fremden Orten haben herbringen laſſen;) ſondern dieſer Mangel rührt theils von dem allzu häufig auf den Acker geſtreueten Samen, welcher kleine Aehren und geringe Körner bringt, her, theils davon, daß überhaupt zu viel geringe Körner mit ausgeſäet werden, welche ſich nach und nach vermehren, und, wie das Unkraut, den ſtarken Samen verringern. Dieſer Mangel könnte aber durch gute Maſchinen, den Samen zu ſäubern, gehoben werden, indem nicht aller ausländiſcher Same bey jeder Landesart tauglich iſt, und man mit dem, welcher im Lande gewachſen, und recht bereitet iſt, weit ſicherer fähret.

Man findet, daß Pflanzen von allen Arten in Boden ausarten, die ihrer Natur nicht gemäß ſind; ſie

kranken oder verſchmachten auf gleiche Art, es mag nun das Klima, oder der Boden in demſelben Klima, den Unterſchied machen. Die Einbildung, daß ſich eine Pflanze in eine andere verwandele, weil der Boden für ſie nicht geſchickt iſt, iſt eitel und thöricht. Wir glauben nicht mehr, daß Weitzen ſich in Rocken verwandeln könne, wenn der Boden ſchlecht iſt, noch irgend eine andere Verwandelung von dieſer Art; aber was wir ſehen und wiſſen, iſt, daß eine Pflanze, die bey derſelben Gattung bleibt, immer ſchlechter und ſchlechter an Eigenſchaften wird, nachdem der Boden und das Klima ſich weniger und weniger für ſie ſchicken, ihr Nahrung zu geben. Dieſes verſtehen wir unter dem Worte Ausarten, und dieſes trägt ſich wirklich zu. Ein Weitzenkorn, ſo gut es auch gewartet ſeyn mag, wird niemahls etwas anders als einen Weitzenhalm und eine Weitzenähre tragen; aber wenn es auf einen guten Boden geſäet und wohl gewartet wird, ſo wird es eine große Menge Halme tragen, welche insgeſammt volle Aehren haben: dahingegen daſſelbe, wenn es auf einem armen und unbearbeiteten Grunde wächſt, nur einen haben wird, der nichts tauget.

Der Landmann ſäet Weitzen auf ſein Feld, und Rocken dazwiſchen, und dann bildet er ſich ein, daß einige Weitzenkörner Rocken, anſtatt Weitzen, hervorgebracht hätten, und dieſes nennet er aus der Art ſchlagen. Aber die Wahrheit iſt dieſe, es waren Rockenkörner zwiſchen dem Weitzen, den er ſäete, und das iſt kein Wunder. Laßt ihn eine Quantität Körner aus der Weitzenähre nehmen, und ſie auf einen ſo ſchlechten Boden ſäen, als er will: ſo werden die Pflanzen zwar ſchlecht, aber ſie werden alle Weitzen ſeyn. Und laßt ihn den Weitzen betrachten, den er zur Saat von Oertern kaufet, wo er Rocken darunter wachſen ſieht, ſo wird er Rockenkörner darunter finden.

Die ganze Sache des Ausartens des Samens, wenn wir ſie genau unterſuchen, iſt dieſe. Die Samen der nützlichen Pflanzen ſind durch die Cultur zu ihrer gegenwärtigen Vollkommenheit gebracht, und die Pflanzen, die daraus wachſen, werden in allen Abſichten eben ſo gut gerathen, wenn ſie auch gut gewartet werden. Dieſe Cultur beſteht darin, daß man ihnen gutes Land gibt, es wohl zubereitet, und ſie gehörig pflanzet. Dieſes hat ſie zu ihrer Vollkommenheit gebracht, und dieſes muß und kann ſie allein dabey erhalten. Sie ſind in ihrem natürlichen Stande ſchlechter, und ſie werden, wenn ſie verſäumet werden, wieder zu dieſem Stande zurück kehren. Dieſes nennet man ausarten; eigentlich aber iſt es eine Wiederkehr zu ihrem natürlichen Zuſtande; ſie werden kleiner und ſchlechter, aber ſie verändern niemahls ihre Gattung.

* Ausbacken, nennen die Bäcker, wenn das Brod mit einem beſondern Schieber aus dem Ofen gezogen wird. Dieſes geſchieht, wenn ein Brod, eine Semmel oder Kuchen genug und gar gebacken, alſo, daß die Feuchtigkeit genugſam davon getrieben, die fetten und nahrhaften Theile aber erreget, und mit einander nunmehr beſſer vereiniget ſind. Siehe Brod.

* Ausbaggern der Gräben und Canäle, iſt eins von den Mitteln, dieſelben zu vertiefen, wenn es ihnen an genugſamen Zuge des ſonſt ſein Bette ſelbſt vertiefenden Waſſers fehlt, und beſteht darin, wenn man durch Schöpfgeräthe, den Sand heraus zieht, in Kähne einſchüttet, nachmahls aber am Lande auswirft.

* Ausbeeren, heißt, wenn die Vögel in dem Geſchneide die Beeren abfreſſen, und ſich doch deren keine fangen. Die Amſeln ſind Meiſter im Ausbeeren; auch verſteht der Hirſch dieſes Handwerk.

Ausbeſſern, ſiehe Ausbüßen.

* Ausbicken, heißt, wenn die Brut der Vögel das Ey, in welchem ſie ſich befinden, nachdem ſie zu ihrer Zeitigung

igung gelangt ſind, mit dem Schnabel zerbicken, und ſich zum Auskriechen Luft machen.

Ausbiethung, ſiehe Auction.

Ausblaſen, ſiehe Auskalben.

Ausbohren, ſiehe Auslochen.

* Ausbragen, nennen die Kürſchner, wenn ſie die Felle über ein Eiſen, welches etwas ſchärfer und breiter, als der Buckeler iſt, ausziehen.

Ausbrechen, Abkniſpen, Abknoſpen, Fr. Ebourgeonner, heißt, an dem Obſte, inſonderheit aber an den Zwergbäumen, diejenigen Frucht-Aeſte, welche gar zu lang, und weder rechte Frucht- noch wahre Holz-Aeſte ſind, hinweg nehmen; denn wenn ſolche durch das Schneiden ein wenig abgenommen worden, treiben ſie wieder aufs neue heraus, ſcheinen etwas dicker in dem neuen Triebe, als andere Frucht-Aeſte, und werden im May oder Junius, weil ſie noch jung ſind, kurz abgebrochen, dergeſtalt, daß nur 3, 4 bis 5 Blätter enge beyſammen ſtehen bleiben, woraus nachmahls kleine Aeſtlein entſpringen, welche guten Saft ziehen, und gern Früchte bringen, auch ſolche Aeſtlein in dem alten Holze, oder unter den Blättern noch vielmahls in eben demſelben Jahre Frucht-Knöpfe hervorbringen. Dieſes Ausbrechen geſchieht entweder mit der Hand, zwiſchen zwey Nägeln, und wird Abkneifen oder Abkneipen, Fr. Pincer, genannt, oder es wird mit der Garten-Hippe, welche man an einer, und den Daumen an der andern Seite anleget, verrichtet. Auf dieſe Art bricht ein ſolcher Aſt gleich ab, und es bleibt davon nur ein Stück mit etlichen Blättern ſtehen. Es muß aber ſolches Ausbrechen bey Zeiten, und ſo bald die Aeſte von einander unterſchieden, und für das, was ſie ſind, erkannt werden können, bey kühlem und trübem Wetter geſchehen; und wofern man ſolches ja im May verſäumt hat, kann es doch im Junius, oder auch noch im Julius, vorgenommen werden. Die kleinen oder ſchwachen Frucht-Aeſte

werden

werden damit verſchonet, es wäre denn, daß ſie ſtärker trieben, und keine Früchte geben wollten; alsdenn müſſen ſie durch das Ausbrechen ebenfalls dazu gezwungen werden. Sind aber Früchte bey einem ſolchen Aſte anzutreffen, ſo wird ſolcher nicht ausgebrochen, weil die Früchte gern davon abfallen, bis ſie größer geworden ſind, alsdenn hat es keine ſonderliche Gefahr mehr. Wenn auch 2, 3 oder mehr Frucht-Aeſte an dem Orte, da im vorigen Jahre Früchte geſtanden, dieſelben aber nachgehends in dicke Aeſte oder Holz-Knöpfe ſich verwandelt, beyſammen ſtänden, ſo werden ſolche gleichfalls ausgebrochen, und aus der Urſache kurz gehalten, damit der Baum künftighin größere Früchte tragen möge. Es muß dieſes Ausbrechen alle Jahre, und bey allen Bäumen, inſonderheit an den Birnbäumen, ſie mögen darnach frey ſtehen, oder in Spaliere gezogen ſeyn, vorgenommen werden. Man findet an etlichen Bäumen viel, an etlichen wenig ſolcher Aeſte, welche ausgebrochen werden müſſen, nachdem es nähmlich Gattungen von Früchten ſind. Die, ſo auf wilden Stämmen ſtehen, haben es ſehr nöthig; auch wenn ein Frucht-Aſt die Blüthen oder Früchte fallen läßt, und einen neuen Aſt treibt, derſelbe wird ebenfalls ausgebrochen. Ein ſtarker oder ſchwacher Frucht-Aſt, wenn er in dem neuen Triebe einen ſtarken Abſatz macht, bleibt ohne Ausbrechen ſtehen; hätte er aber ſchon einen Abſatz zuvor, alsdenn wird er bey dem neuen ausgebrochen, da denn zwiſchen den zwey Abſätzen die Frucht nicht ausbleiben wird. „Alle „diejenige Aeſte, welche zu Frucht-Aeſten zu ſtark, „und zu Holz-Aeſten zu ſchwach ſind, folglich weder „Frucht- noch Holz-Aeſte genennet werden können, „ſie mögen beſchnitten oder nicht beſchnitten ſeyn, „müſſen ausgebrochen, und eben auf ſolche Art muß „auch mit den lang geſchnittenen Frucht-Aeſten, im„gleichen, wo einer kurz, der andere aber ungeſchnit„ten geblieben, verfahren werden“.

Gleicher

Gleicher Maßen wird auch das Ausbrechen mit den Früchten ſelbſt, wenn ſie noch jung und klein ſind, vorgenommen, wenn nähmlich deren zu viel und zu nahe an einander auf einem Baume ſind, damit nachmahls die andern deſto beſſer wachſen können.

* Bey den Bienen, heißt das Ausbrechen, L. Favorum exemtio, Fr. Vendager les ruches, ſo viel als Zeideln, d. i. wenn die fett gewordenen Bienen mit Werk und Honig ganz aus ihren Körben genommen werden, nachdem man die lebendigen Bienen darin durch Schwefel zuvor getödtet und geſchmauchet hat.

Die Schäfer nennen Ausbrechen, wenn die Schafe im vierten oder fünften Jahre ihres Alters, die letzten zwey Spitz-Zähne wegwerfen, und alſo die Lämmer-Zähne völlig verlieren.

Das Wort Ausbrechen gebrauchen auch die Tuchmacher, wenn ſie es verſehen, und einen Faden in ein unrechtes Riet, oder einen unrechten Rücken, oder wohl aus einem Gange in den andern ziehen, und den Faden ausbrechen, d. i. abreiſſen, und an ſeinen gehörigen Ort ziehen müſſen.

* Ausbrennen, nennet man, wenn die Aſche, darin noch kleine Kohlen ſind, in dem Aſchenhauſe wohl ausgeglühet, und alles in Aſche verwandelt wird.

Ausbrennen der Treſſen, auch andern Gewebes von Gold und Silber, geſchieht, wenn die Seide, womit das dünn geſchlagene und gezogene Gold und Silber vom Spinner untergelegt worden, über dem Feuer in einem irdenen oder andern ſchicklichen Gefäße ausgebrañt wird, wenn man nähmlich die ſilbernen oder goldenen Borten znſammen dicht aufwickelt, und mit feſtem Papier wohl verbindet, und ſolche in das Feuer oder auf Kohlen wirft, und ſo lange liegen läßt, bis der Ballen hart wie Stein auffält, da denn derſelbe zerſchlagen, und die Aſche und der Ruß von den Fäden gemächlich geſchieden wird, damit man das reine Gold und Silber allein bekomme.

Ausbrennen, bey den Ziegel- und Kalk-Brennern; ſiehe Abbrennen.

Bey den Bienenkörben geſchieht das Ausbrennen durch ein flammendes Feuer, wenn man einen Strohwiſch anzündet, und damit in den ledigen Bienenkorb fähret, um denſelben, wenn er neu iſt, an den heraus ragenden Stroh-Eimen und Spitzen, oder wenn er alt iſt, an den hin und wieder befindlichen Wachsreliquien, eben zu machen und auszuglätten, wodurch die Arbeit der einkommenden Bienen erleichtert wird.

* Ausbruch, wird in Ober-Ungarn derjenige Wein, welcher von den reifſten Beeren der Trauben gekeltert worden, genannt.

* Ausbrüten, heißt, wenn das Federvieh, ſowohl zahmes als wildes, aus einem Triebe der Natur von ſich ſelbſt, ſeine eigene oder untergelegte andere Eyer, mit ſeinem Leibe und Federn bedeckt und erwärmet, daß nach einiger Zeit die in ſolchen Eyern befindliche Frucht lebendig wird, ſich aus der Schale bickt und auskriecht. Solches Ausbrüten geſchieht bey den Hühnern, in 3 Wochen; bey den Gänſen, mit 4 Wochen, oder am 29ſten Tage; bey den wälſchen, indianiſchen, calecutiſchen oder auch ſogenannten Trut-Hühnern, am 27ſten Tage, d. i. zu Ende der vierten Woche, wie die Pfauen; bey den Aenten, in 4 Wochen, oder am 30 bis 31ſten Tage; bey den Tauben, in 20 Tagen. Bey dieſen letztern iſt die Umwechſelung, welche ſie im Ausbrüten haben, als etwas beſonderes anzumerken; denn das Par, welches ſich zuſammen gehalten hat, wechſelt einander in der Arbeit ab, ſo daß bald der Tauber, bald die Täubinn, über die Eyer zu ſitzen kommt. Die Hühner pflegen auch Gänſe- und Aenten-Eyer auszubrüten; die Truthühner aber brüten alle ihnen untergelegte Eyer, es ſeyen Pfauen-Hühner-Gänſe-Aenten- oder ihre eigene Eyer, mit der größten Sorgfalt aus. Ein mehreres ſiehe unter Huhn.

Eyer ohne Beyhülfe der Hennen auszubrüten, geſchieht folgendergeſtalt: Man nimmt Tauben- oder Hühner-Koth, ſtößt ihn klein, und läßt ihn in einem Kaſten, oder andern warmen Orte, durch ein großes Sieb auf einander fallen, daß er etwas dick zu liegen kommt; auf dieſen leget man zarte Hühner-Federn, und ſetzt die Eyer alſo ein, daß ſie mit den Spitzen über ſich ſtehen, und keines das andere berühre. Darnach ſchüttet man durch das Sieb mehr Koth auf die Eyer, bis ſie ganz und gar bedeckt ſind. In dieſem Stande läßt man ſie 2 oder 3 Tage ruhig ſtehen; die folgende Zeit aber muß man ſie täglich einmahl, doch ſubtil und allmählich, umwenden. Nach 20 Tagen, wenn die Küchlein ſich auszubicken anfangen, und doch nicht völlig durchbicken können, hilft man ihnen, öffnet die Schalen behutſam, leget hernach die jungen Hühnchen in einen Korb, und führt eine alte Henne dazu, welche ſie gar bald annehmen wird. Wie man einen Ofen zurichten könne, darin auf einmahl mehr als tauſend Eyer ausgebrütet werden können, dazu hat Leutmann, in ſeiner ſonderbaren Feuernutzung, 5ten Aufl. Wittenb. und Zerbſt 1764, 8. S. 127—131, Anleitung gegeben. In Aegypten hat man jetzt dergleichen Oefen, wie aus Bruyns Reiſen, V, 2. S. 64. zu erſehen iſt. Die Aegypter gebrauchen dazu große Oefen, welche zuweilen ſo weitläuftig gebauet ſind, daß 3000 Eyer auf einmahl in jedem derſelben neben einander geleget und zum Aufſchließen gebracht werden können. Bey Tage verſchaffen ſie den Eyern die nöthige Wärme durch die Sonnenſtrahlen, welche ſie durch ein Fenſter, das ſich oben im Ofen befindet, hinein fallen laſſen. Des Nachts wird dieſer Zweck durch untergelegten Kamel-Miſt erreichet. Herr von Reaumür ahmte dieſe Veranſtaltung durch angegebene hölzerne Miſt-Oefen mit gar glücklichem Erfolge nach, und man muß geſtehen, daß er das Geheimniß der Aegypter glücklich entdeckt habe. Es gelang ihm zuerſt,

als er ein Faß, in welches er einige Körbe mit etwa 200 Eyern hinein hing, mit zwey Schichten Miſt umgeben, und mit einem Deckel zugemacht hatte, in dem ſich 8 mit Korkſtöpſeln verwahrte Löcher befanden. Dieſe konnte er auf- und zumachen, um dadurch die gehörige Wärme, die er durch ein in die Mitte hineingeſetztes Thermometer beſtimmete, nach Erfordern zu mäßigen. Die jungen Hühner kamen auf dieſe Art faſt insgeſammt aus, und Hr. v. Reaumür wurde ſeiner Sache ſo gewiß, daß er ſich anheiſchig machte, durch ſolche Einrichtung 30000 junge Hühner aus 45000 Eyern hervor zu bringen, und das Federvieh ungemein zu vermehren. Er rechnete dagegen, daß ſonſt unter 30 Hühnern kaum 6 ſeyn, welche gut zu brüten pflegen, und daß diejenigen, welche es thun, doch 2 oder 3 Monath zubringen, ohne von neuem Eyer zu legen, welches ſeiner Erfindung einen merklichen Vorzug vor der gewöhnlichen und natürlichen Art ertheilte. Noch mehr, er bemerkte, daß dieſe junge Hühner keine Gluckhenne nöthig haben, wenn man ihnen nur, wie in Aegypten geſchieht, einen kleinen Führer gibt, der die Grade der Wärme zu ihrer Ausbrütung verſteht, und ſie zur gebührenden Zeit mit einigen Kräutern, etwas Kleye, oder auch etlichen ſchlechten Körnern, welche nebſt dem Miſte bey dem Faſſe ihre Nahrung ſind, füttert. Für die Landleute erfand Hr. v. R. ein untriegliches und gar leicht zu verfertigendes Thermometer, wodurch der nöthige Grad der Wärme beſtimmt werden konnte. Man ſollte nähmlich auf den Boden eines Glaſes im Faſſe eine Kugel legen, die halb von Butter, und halb aus Talg, verfertiget worden. Wird dieſelbe hart, ſo iſt die Wärme zu ſchwach; ſchmilzt ſie aber, ſo muß man die Wärme durch die Oeffnungen des Deckels mäßigen. Auf ſolche Art kann man Eyer, nicht nur von Hühnern, ſondern von allem Federvieh, ausbrüten. Die jungen Hühnchen brechen ſelbſt die Schale des Eyes an ſeinem dicken Ende. Oefters muß man ihnen helfen,

ſen, wenn die Schalen zu dick, und ſie zu ſchwach ſind. Sieht man einen großen Riß in der Schale, die Haut zerriſſen, und der Riß wird in 5 bis 6 Stunden nicht gröſſer, und iſt trocken, ſo iſt das Küchlein angeleimt, und kann nicht ſelbſt arbeiten. Alsdenn hilft man ihm, aber nicht zu früh, ehe es ſeine Portion vom Gelben zu ſich genommen, weil es ſonſt, wenn es zu früh ausſchlüpft, ſchwach iſt, und ſtirbt. Man hilft ihm alſo erſt, wenn der Riß 24 Stunden lang nicht größer wird. Man ſchlägt mit etwas hartem, z. E. einem Schlüſſel, ſo lange an die Schale, bis dieſelbe im Ringe herum Riſſe bekommt, und löſet das Häutchen unter der Schale mit einer Nadel oder Schere ab, aber nicht zu tief hinein, um dem Küchlein keinen Schaden zu thun. Alsdenn nimmt man ganz ſacht und gelinde den obern Theil der Schale ab. Geht er nicht willig, ſo bricht man ſehr ſanft einen Theil davon nach dem andern ab, bis an das Stück, das am Küchlein klebet, und wobey es ſchreyet, wenn man es anrührt. Dieſes reiſſet man nicht mit Gewalt ab; denn es fällt in 3 oder 4 Tagen von ſelbſt ab. Man kann auch die anklebenden Stücke mit einem in warm Waſſer eingetauchten Tüchlein benetzen, ſo geht das Häutchen leichter ab.

Es iſt ausgemacht, daß ſowohl das natürliche, als das erwähnte gekünſtelte, Ausbrüten der Eyer des Federviehes durch nichts anders, als durch eine ununterbrochene Wärme, welche bey dem 28 und 36ten Grad des reaumüriſchen Thermometers ſteigt und fällt, eine Wärme, dergleichen ſich bey einem Menſchen und einer Henne ordentlich befindet, bewerkſtelliget werde. Dieſe letztere Betrachtung hat, nach dem Berichte des 115 St. der Berl. Realzeit. v. 26 Sept. 1753, Herrn Thym, jetzigen königl. preuß. Plantagen-Inſpector in der Mittelmark, und damahligen Pächter des Seidenbaues, auf des Hrn. Miniſter v. Arnim Gute, Boizenburg, dahin bewogen, daß er einen Verſuch anſtellete, um zu prüfen, ob nicht die gedachte Brütung durch eine leichte

und weniger gekünſtelte Art, vermittelſt der in dieſen Landen überall gebräuchlichen Kachelöfen, zu Stande gebracht werden könnte. Er ließ zu dieſem Zweck einen Schirm um den Kachelofen, in der Entfernung von 4 Fuß, ziehen, damit durch denſelben die Wärme des Ofens beyſammen gehalten werden möchte. Die beyden oberſten Drittel des Schirmes machte er aus Papier, und das unterſte Drittel aus Leinwand, in der Abſicht, daß in ſolcher Entfernung die Luft ſich genugſam herum bewegen könne, ohne dabey zu viele Wärme zu verlieren. Zwiſchen dem Schirm und Ofen, legte er die Eyer auf ein Gerüſte in Schubkaſten, und in den Schirm wurden kleine Thüren verfertigt, welche 2 Fuß breit, und 1 Fuß hoch waren. Man erreichte hierdurch dieſen Zweck, daß eine Perſon nach dem Thermometer und den Eyern hinein langen, und dieſelben, wenn es nöthig war, beſehen konnte, ohne ſich dieſer Brütwärme auszuſetzen. In dem Ofen unterhielt man ſowohl bey Tage, als bey Nacht, ein beſtändiges gelindes Feuer, wodurch der nöthige Grad der Wärme hervorgebracht wurde. Die jungen Hühner kamen auf ſolche Art am 21 und 22ten Tage glücklich aus. Hr. Thym hat ſich aus ſeinen Verſuchen hinlänglich verſichert, daß durch dieſe Veranſtaltung an einem Ofen, vermittelſt einer Klafter harten Holzes, füglich 15 bis 20 Schock Eyer zugleich ausgebrütet werden können, ohne daß man eine weitere Mühe dabey anwenden dürfe, als ungefähr alle 4 Stunden das Thermometer, das Feuer und den Ofen zu beſehen.

Man kann auch Hühner in Bäckeröfen, u. d. gl. ausbrüten. Man ſieht nähmlich, ob in einem Zimmer über einem Backofen, Schmelzofen, Stubenofen, u. ſ. w. der erforderliche Grad der Brütwärme anzutreffen ſey, ob die Wärme Tag und Nacht über ſo bleibe, wenigſtens nicht viel über die Grade des reaumüriſchen Thermometers abnehme, auch wenn etwann die Oefen nicht geheitzt werden, oder, ob man den Ungleichheiten abhelfen,

und die Wärme reguliren könne. Wenn man Thermometer in verſchiedenen Gegenden des Ortes und in verſchiedener Höhe anbringt, ſo kann man die Grade der Wärme erforſchen. Man wird finden, daß die Wärme an den Wänden ſich länger hält, es an einer Wand kälter als an der andern, über dem Mundloche des Ofens kälter als hinten, iſt; daß, je größer der Ofen, und je öfter er geheitzet wird, deſto beſſer es ſey; daß, wenn der Ofen oft genug geheitzt wird, und das Gemach darüber gar niedrig wird, dieſes deſto wärmer iſt und bleibt. Wenn man alle Tage nur 1 bis 2 Mahl in einem Ofen bäckt, und zwar nicht zu bald auf einander, ſo kann man dabey Eyer ausbrüten; beſonders, wenn man den kleinen Aufwand nicht ſcheuet, etwann ein Par Scheite Holz, oder ein Par Reisbüſchel, des Tages hinein zu werfen. Reaumür brütete, auch ohne dieſen kleinen Aufwand, Eyer bey einem Ofen aus, den der Bäcker nur von Montag Nachts 11 Uhr, bis Dinſtag Nachts um 9 Uhr, in welcher Zeit er 12 Mahl nach einander buk, ſodenn erſt wieder von Donnerſtag Nachts 11 Uhr, bis Freytag Nachts 8 Uhr, auf gleiche Weiſe heitzte, ohne daß Mittwoch, Donnerſtags, Sonnabends, Sonntags, und einen Theil des Montags, Feuer darein kam. Den Ungleichheiten der Wärme hilft man ab, wenn man über und um den Ofen herum den Platz mit Bretern, oder noch beſſer mit Wänden, welche an ſich und gegypſet die Wärme länger halten, einſchließt, und ſolcher Geſtalt eine Art von Stube macht, die aber niedrig ſeyn muß, und hier und da Thürchen oder Läden mit Löchern, welche verſchloſſen werden, und die Stelle der Regiſter vertreten können, anbringt. Es läßt ſich auch um den Ofen herum eine Art von Bücher-Repoſitorium, welches genau paſſet, oder etwas, das den Obſtdarren um die Stubenöfen herum gleichet, anbringen, welche verſchiedene Fächer mit Schubladen, oder mit Thüren oder Fenſtern haben. In die Oerter nun, welche den rechten

Grad der Wärme haben, ſetzt man einen Korb mit Eyern hin, ſieht öfters darnach, und ſorget, daß ſie immer die rechte Wärme haben. Dieſe reguliert und gibt man ihnen, indem man die Eyer an andere Oerter ſetzt, von denen man durch das Thermometer weiß, daß ſie wärmer oder kälter ſind, alſo den Korb höher oder niedriger ſetzt, oder an einen andern Ort der Stube bringt, in jenem Repoſitorium ſie in ein anderes Fach thut, Thüren oder Fenſter deſſelben, auch Thüren, Fenſter und Regiſter der Stube öffnet, oder verſchließt, je nachdem die Eyer kälter oder wärmer ſtehen ſollen.

Man kann auch eine eigene Stube zum Ausbrüten und Auferziehen der Hühner einrichten. Man macht ſie 12 Fuß lang und breit, aber nur 4 Fuß hoch, ſo daß ein Menſch ſehr gebückt hinein gehen muß. Alsdenn iſt es auch unten auf dem Boden warm. In die Mitte ſetzt man einen kleinen Windofen, oder andern vortheilhaften Ofen, deſſen Rauchröhre gut ſeyn muß, und wenn das Holz ausgebrannt iſt, verſchloſſen wird. Man hängt reaumüriſche, oder die beſchriebenen Butter-Thermometer an verſchiedenen Gegenden, in unterſchiedlicher Höhe, auch oben an die Decke. Die Butter muß ſtäts flüſſig ſeyn. Ehe ſie geſteht, muß man das Feuer ſchüren. Die Wärme muß immer 32 bis 33 Grad in der mittlern Höhe der Stube haben, weil doch alsdenn ſchon 1 Zoll hoch vom Boden nur 18 oder 19 Grad Wärme iſt. An Tagen, da es Morgens nicht gefriert, heitzet man ein, Morgens um 5, 6 Uhr, Mittags 10, 11 Uhr, Nachmittags 3, 4 Uhr, Nachts 9, 10 Uhr; an kältern Tagen heitzet man 5 bis 6 Mahl mit wenig Holz. Reaumür heitzte ſeinen kleinen runden Ofen jedes Mahl nur mit $\frac{1}{4}$ eines geſpaltenen Scheites. Oben, nahe beym Ofen, macht man an der Decke eine eiſerne Stange, dergleichen die Gardinenſtangen ſind, ſo feſt, daß ſie nur $\frac{1}{2}$ Zoll von der Decke noch abſteht, und, ihrer ganzen Länge nach, eine horizontale Lage hat. An dieſer Stange

hängt

hängt ein Ring, in welchen ein Haken eingemacht iſt, der ſich leicht um ſich ſelbſt drehet. An dieſen Haken hängt man eine Rolle mit einem Haken. Um die Rolle wird ein Strick geführt, an den die 4 Stricke von den 4 Handhaben des Eyerkorbes angemacht werden. Will man nun den Korb wärmer oder kälter haben, ſo rückt man ihn entweder an der Stange näher zum Ofen, oder hinweg; oder läßt ihn an der Rolle, wie die großen Hängeleuchter oder Vogelbauer, auf- und abſteigen, bis er den rechten Grad der Wärme hat. Denn je näher er dem Boden kommt, deſto kälter iſt die Luft, beſonders in einer größern Entfernung vom Ofen. Reaumür räth dieſe Stuben vorzüglich an.

Die Verſuche des Herrn v. Reaumür, brachten Hrn. Prof. Sulzer in Berlin auf die Gedanken, das künſtliche Ausbrüten vermittelſt der Dünſte kochenden Waſſers zu bewerkſtelligen. Er erfand zu dem Ende einen Helm oder Cylinder von Blech, welcher 6½ Zoll im Durchmeſſer hatte, und eben ſo hoch war. Dieſen ſetzte er auf einen irdenen Ofen, der voll glühender Kohlen war. Von dem oberſten Rande des Cylinders ging eine Röhre, welche 8 Linien im Durchmeſſer hatte, in die Höhe; ſie hatte eine Krümmung von einem rechten Winkel, und war in einen blechernen Kaſten, darin die Eyer lagen, zwiſchen die zwey Böden hinein geſteckt. Dieſer Kaſten war ein Parallelipipedon, oder hatte 6 geradwinkelige Seiten, von denen die beyden einander gegenüber ſtehenden gleich und parallel waren. Er war 2 Fuß lang, 1½ Fuß breit, und 5 Zoll hoch. Zwey Zoll vom unterſten Boden war ein zweyter an den 4 Seiten feſt angelötheter Boden, und zwiſchen dieſen zwey Böden war die Röhre des Cylinders hinein geführt, welche die Dünſte des kochenden Waſſers dahinein leiten, und auf dieſe Art den oberſten Boden erwärmen ſollte. Der oberſte Theil dieſes oberſten Bodens war ein Kaſten, welcher oberwärts offen war, und deſſen Ränder der 4

Seiten 3 Zoll hoch waren. Auf dieſen Rändern lag eine ſtramm ausgeſpannte Serviette, worauf die Eyer gelegt, und hernach wieder mit einer andern Serviette und mit Werk bedeckt wurden. Die Hitze des oberſten Bodens verhinderte, daß ihn die Eyer nicht berühren konnten, und auf ſolche Art blieben ſie, vermittelſt der Serviette, in der Luft hangen. Zwiſchen den beyden Böden waren 2 Oeffnungen einander gegenüber; durch die erſte ging die Röhre des Cylinders; die zweyte verſtattete den Dünſten einen Ausgang, und die Wärme wurde dadurch gemäßiget. Im unterſten Boden war ein kleines Loch, wodurch man das Waſſer, welches ſich etwann von dem verdickten Dampfe zwiſchen den beyden Böden angeſammelt hatte, wieder heraus laufen laſſen konnte. Hr. Sulzer ſtellete hierauf den Verſuch ſelbſt an, und der Ausgang kam mit ſeiner Erwartung überein. Es gerieth Derſelbe ferner auf den Einfall, des Nachts unter den unterſten Boden der Maſchine eine Lampe zu ſetzen, um dadurch die Erkaltung des Dampfes zwiſchen den beyden Böden zu verhindern. Dieſes brachte Hrn. Beguelin auf die Erfindung einer Methode, geöffnete Eyer beym Lampenfeuer, ohne Beyhülfe des Ofens ſowohl, als auch des kochenden Waſſers, auszubrüten.

Nach Anzeige des 72 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1751, und 9 St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1764, S. 66 werden Hühner über einer brennenden Lampe auf folgende Art ausgebrütet. Man nimmt einen viereckigen hölzernen Kaſten, ſchneidet oben in der Mitte ein rundes Loch darein, etwa von der Weite eines großen Bierglaſes, und ſchlägt neben ſolches Loch ins Dreyeck drey hölzerne Pflöcke gleich hoch, etwa von einem Zolle. Unten in dieſen Kaſten machet man eine Zug- oder Schieb-Lade, ungefähr 4 bis 5 Zoll hoch, ſetzt mitten unter das Loch im Kaſten eine Lampe, die $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch, mit alten guten Rüböhle angefüllt, und mit einem Dochte von ein Paar Fäden guten baumwollenen Garnes, verſehen iſt, und bieget ein eiſernes Blech, welches etwa 2 Zoll hoch über der Lampe ſtehe, und

woran

woran die Flamme zuerſt ſchlage. Hiernächſt nimmt man einen irdenen Topf oder Napf, deſſen untere Rundung oder Boden ſo groß iſt, daß er auf den 3 Pflöcken, über das Loch erhaben, ſtehen könne; thut darein etwa 2 Zoll hoch feinen ausgewaſchenen und wieder getrockneten Sand, bedeckt ſolchen mit einem wollenen Tuche, und leget über dieſes noch 1 Zoll hoch, in Form eines Neſtes, entweder feines Mos oder Pelzwerk; zieht ſodenn die Lampe hervor, zündet ſie an, ſchiebet ſie wieder an ihren Ort, und läßt den Topf, der überhin annoch mit Pelzwerk bedeckt werden muß, erſt durchher warm werden, und die Feuchtigkeit verrauchen. Nach dieſer Vorbereitung hebet man die Pelzdecke auf, und leget die auszubrütenden Eyer, welche aber ganz friſch, und höchſtens nur 3 Tage alt ſeyn müſſen, in das Neſt, decket ſie wieder zu, erhält die Lampe 20 bis 21 Tage und Nächte im Brennen, als wozu die Schublade angeordnet iſt, da man denn lebendige Küchlein bekommen wird.

Will man dieſe nun auch an demſelben Orte erziehen, ſo muß der Pelz über dem Topfe umgekehrt, und ein anderer über dieſen Topf dergeſtalt geleget und befeſtigt werden, daß die Küchlein dazwiſchen kriechen, und ſich daſelbſt, wie unter einer Gluckhenne, erwärmen können.

Wenn die Eyer 8 Tage gelegen haben, kann man ſie einmahl beſehen; welche ſodenn noch klar ſind, kommen nicht aus; ſind ſie aber dunkel und trübe, ſo haben ſie angeſetzt und ſind gut.

Der Chineſer Art, Eyer auszubrüten, beſchreibt Herr Carl Guſtav Ekeberg, im 30 Bande der überſ. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1768, S. 202—206, folgender Geſtalt.

Als ich in Canton ſah, wie die Chineſer junge Enten in unglaublicher Menge zogen, und mich erinnerte, wie eigenſinnig und unbeſtändig dieſe Vögel bey uns zum Brüten ſind, bin ich dadurch veranlaßt worden, mich zu erkundigen, wie bey den Chineſern die Eyer ausgebrütet würden? und habe gefunden, daß ſie ſich einer ganz einfachen und bequemen Art bedienen. Um nicht betrogen zu werden, fragte ich unterſchiedene von denen, die dieſe Hanthierung treiben, und endlich bekam ich einen Chineſer, der lange in dieſer Ausbrütungskunſt geübt war, welcher den Ofen anſſetzte, und mir das ganze Verfahren erklärte.

In einem zugfreyen Hauſe, welches einen Boden von Erde hat, ſtecken ſie Pflöcke, die ¾ Ellen lang ſind, in einen Kreis, der 1 Elle im Durchmeſſer hat, ſo nahe an einander, daß ſie mit

Bambus-Sproſſen, Zweigen oder Stroh bequem können zuſammengeflochten werden; alsdenn werden ſie, außen und innen, mit ſtarkem und wohl durcharbeitetem Thone gleich beſtrichen, ſo, daß dieſe runde Thonwand ein Par Zoll dick wird. Eine gelinde Kohlenwärme muß den Thon trocknen. Man füllet alle Riſſe mit Thon aus, und trocknet ihn zuletzt noch einmahl. Das nenne ich Ofen.

Vier Stück feſte Breter von 6½ Vierteleſle, 1 Elle breit, werden auf ihre Ränder geſetzt, welche in die Ecken eingeſchlagen werden. Dieſe umgeben den Ofen ins Quadrat, und in jeder Ecke macht man in der Erde eine kleine Feuerſtätte, 3 Zoll tief, rund, ¼ Elle im Durchmeſſer: dieſe Feuerſtätte müſſen dem Ofen nicht näher kommen, als eine gute Viertelelle, damit allzuſtarke Wärme nicht ſchade.

Zwey von Bambus geflochtene flache Körbe, wie Siebe geſtaltet, mit Rändern, die ¼ Elle hoch ſind, und ſo weit, daß ſie umgeſtürzt für Deckel auf dem Ofen dienen; zwey ¾ Ellen hohe und eben ſo breite Körbe mit Handgriffen, die gleich in den Ofen paſſen, und ein dickes Papier, oder ein dünner Filz, ſo groß, daß er das ganze Viereck bedeckt; das iſt alles, was man zu dieſem Verfahren nöthig hat, außer noch Kohlen und Reis-Spreu. Weitzenſpreu wird eben den Nutzen bringen.

Man ſtreuet im Ofen ein Par Finger dicke Spreu; darein ſetzt man einen der tiefern Körbe, mit ein Par Zoll hoch Spreu auf dem Boden, der mit einem Stücke groben Tuch bedeckt wird; den flachen Korb oder Deckel leget man über den Ofen, und in jede Feuerſtätte thut man eine Handvoll Spreu, darin allerley feuerfangendes Weſen iſt, wie von verbrannten Reiſe, das wird mit Spreu bedeckt; das ganze Viereck wird mit dem Filze überzogen, und ſo einen halben Tag gewärmt. Die Feuerung bleibt die ganze Zeit der Ausbrütung über gleich, ohne Vermehrung oder Verminderung; dieſerwegen haben ſie an dem Orte einen Herd mit glühenden Kohlen, oder andern Feuermaterien verſehen, von dem ſie jede ſechſte Stunde mit einem Maße, ſo viel als ein Par Händevoll, allemahl die Feuerſtätten verſehen, die jedesmahl mit Spreu bedeckt werden, welches die Kohlen hindert, allzu ſchnell zu verbrennen, und ungleiche Wärme zu verurſachen. Der ſolchergeſtalt erwärmte Ofen wird geöffnet, der Korb mit friſchen Enten-Eyern gefüllt; der Bequemlichkeit wegen nimmt man 3 Eyer in jede Hand, welches ſo viel iſt, als ſie halten kann, und fährt damit fort, ihn anzufüllen, ohne ſie zu ſtoßen. Er wird mit ſeinem Tuchlappen bedeckt, die

Feuer-

Feuerſtätte mit ihrem Brennzeuge verſehen, ſolches mit Spreu bedeckt, und der ganze Ofen mit dem Filze. Nach 6 Stunden wird wiederum das ganze Viereck mit dem Ofen geöffnet, der andere tiefe Korb gewärmt, da auf dem Boden Spreu lieget, weggenommen, der erſte mit Eyern gefüllt, behutſam aus dem Ofen gehoben, die Eyer aus ihm genommen, und in den leeren gelegt. Durch dieſe Umwechſelung werden die Eyer gewandt, die niedrigſten kommen oben, und die dazwiſchen liegenden bekommen auch einige Aenderung. Korb, Ofen und Viereck werden, nachdem die neue Feuerung auf die vorige Art geſchehen iſt, nach Gewohnheit bedeckt. Mit Umwechſelung der Eyer und mit der Feuerung fährt man jede ſechſte Stunde bis in den neunten Tag fort; bey Oeffnung des Ofens wird kein Zug zugelaſſen; man hantbieret auch die Eyer nicht mit ungewärmten Händen.

Nach neun Tagen wird der andere flache Korb genommen, deſſen Geſellſchafter, der des Ofens Deckel war. Man leget die Eyer auf ein wollenes Tuch, welches auf ſeinem Boden ausgebreitet iſt. Man ſtellet den Korb auf untergeſtreuete Spreu, in ein anderes von Bretern aufgerichtetes Viereck, um die Hälfte niedriger als voriges. Vier ſteinerne Schalen, eine in jede Ecke, brauchet man zu Feuerſtätten, mit einem Drittel weniger Brennzeug darin, oben und unten mit Spreu umgeben. Der Korb wird mit Stücken groben Tuch bedeckt, die auf kreutzweiſe liegenden Stäben ruhen, daß ſie die Spreu nicht berühren, und nach verrichteter Feuerung wird das ganze Viereck in warmen Wetter mit einem Tuche, und in kalten mit Filze bedeckt. Die Abwechſelung mit Eyern in den Körben, und die Feuerung, ſetzt man ohne Aufenthalt die folgenden ſieben Tage fort. Wenn die Wärme zu ſtark wird, verrücket man die Feuerſchalen näher an die Ecken des Vierecks; aber näher an den Korb, wenn ſie zu ſchwach iſt.

Nun höret man mit der Feuerung auf, und breitet die Eyer auf ein Bret aus, deſſen Ränder erhoben ſind. Wenn ſie wärmer ſind, als in der letzten Feuerung, welches man an dem Augenliede empfindet, werden ſie mit einem Tuche bedeckt; ſind ſie aber kühler, mit Filze, der nicht zu dick und zu ſchwer ſeyn muß. Sie werden des Tages vier Mahl gewandt, und nach 12 Tagen kommen die Küchlein heraus. Wenn die Feuerung ungleich und zu ſtark iſt, ſo verderben die Küchlein, bekommen den Krampf, und ſterben. Brauchet man aber alle Behutſamkeit, darauf ſie ſehr aufmerkſam ſind, ſo mißlinget das Verfahren

ren ſelten. Verſäumet man das Wenden, ſo findet man oft verrottete Eyer.

Man brauchet dieſes Verfahren in China zu allen Jahreszeiten. Ich habe zwar junge Enten im November, December und Januar geſehen, welche Monathe daſelbſt nicht wärmer ſind, als bey uns. Im April und May nur muß man ſich beym Wenden der Eyer vor kaltem Winde und Zugluft in Acht nehmen, auch ſie nicht mit kalten Händen hanthieren.

Ich zweifle nicht, daß es bey uns auch angeht, auf dieſe Art Eyer auszubrüten. Eine kleine Uebung würde die Schwierigkeiten überwinden, die etwa im Anfange vorfallen könnten.

Eine ausführlichere Abhandlung dieſer Materie, die künſtliche Ausbrütung der Eyer, und Erziehung der Küchlein ohne Henne betreffend, ſiehe im Art. Huhn.

Eine neue Invention durch Hühnerzucht reich zu werden, ſt. in den Breßl. Samml. I Verſ. Aug. 1717, Cl. V, Art 4. S. 195—197, und XXIV Verſ. Maj. 1723, Claſſ. V. Art. 3.

Von der Art, die Eyer durch Miſt und auf andere Weiſe auszubrüten, ſ. den allgemeinen Landwirthſchafts-Kalender, a. d. J. 1772, Stutg. 4. S. 42—48; a. d. J. 1773, S. 16—18, und a. d. J. 1774, S. 32—34.

Methode de faire éclorre de poulets, au moyen d'un feu de lampe, par Mr. BEGUELIN, ſt. in der *Biblioth. impart.* p. l. m. de Juill. & Aout. 1750, S. 105—124.

Eb. deſſ. Mémoires ſur l'art de couver les oeufs ouverts: ſt. im V Th. der *Memoires de l'Acad. de Berl.* a. d. J. 1749, S. 71—83. Dieſe Abhandlung, von mir überſ. und mit Anmerk. erläutert, ſt. im Hamb. Magaz. XIX B. 2 St. S. 118—156.

Extrait d'une lettre de M. BAUSSAN de BIGNON, à Mr. de REAUMUR, contenant quelques expériences pour faire éclorre des poulets par la fermentation du Tan: ſt. im IV Th. der *Memoir. preſentés à l'Acad. R. d. Sc. par divers Sav.* à Paris 1763, 4. S. 483—489.

The manner of hatching Chicken at Cairo, obſerved by Mr. JOHN GRAVES: ſt. n. K. in No. 137 der Philoſ. Tranſact. for Jan & Febr. 1678, S. 923—925, ſt. auch in den Schwed. Abhdl. überſetzt, und aus dieſen ins Deutſche, u. d. T. Hrn. GRAVES Bericht, wie die Küchlein in der Stadt Cairo durch Oefen ausgebrütet werden, im I B. der überſ. Abhdl. der Schwed. Akad. S. 38—40.

Art de faire éclorre & d'elever en toute ſaiſon des oiſeaux domeſtiques de toutes eſpeces, ſoit par le moien de la chaleur du fumier ſoit par le moien de celle du feu ordinaire, par Mr. de REAUMUR, à Paris 1749, gr. 12. 2 Bände, n. 15 K. T.

D. überſ. u. d. T. Anweiſung, wie man zu jeder Jahreszeit allerlei zahmes Geflügel entweder vermittelſt der Wärme des Miſtes, oder des gemeinen Feuers, ausbrüten und aufziehen ſolle, aus dem Franz. überſ. von Jo. Cph. Theun. Erſter Theil,

Augsb. 1767, 8. 17 B. n. 9 K. T. und eingedruckten Vignetten. Zweyter Th. 1768, 8. 22 B. n. 7 K. T.

* Ausbüßen, Ausbeſſern, Fr. Ramender, wird von Fiſcher-Netzen geſagt, wenn die Löcher, welche darein geriſſen ſind, zugemacht werden. Es ſcheint dieſes eine geringe Kunſt zu ſeyn, indeſſen erfordert ſie doch Genauigkeit; und es iſt für die Fiſcher von größerer Wichtigkeit, daß ſie ihre Netze ſelbſt ausbeſſern, als daß ſie neue machen können, weil die Unterhaltung der Netze die Dauer derſelben um die Hälfte verlängert. Ein Netz, woran einige Maſchen zerriſſen ſind, wird bald ein großes Loch bekommen, wenn man es nicht aufs ſchleunigſte ausbeſſert. An vielen Orten Deutſchlandes gehört es mit zu den Meiſterſtücken, welche die Fiſcher machen müſſen, Netze, die zerſchnitten werden, auszubüßen. Es wird nähmlich aus einem Hamen oder Schleppſacke ſo viel, als man von dem Netze in einer Hand faſſen kann, heraus geſchnitten, und dieſes muß von demjenigen, welcher Meiſter werden will, ſo ergänzet werden, daß man nicht ſieht, wo das Loch geweſen iſt.

Um ſo deutlich, als möglich, zu zeigen, wie ein Netz ausgebeſſert werden ſoll, will ich annehmen, daß das Netz Fig. 23, in der Mitte des Raumes, wo die Maſchen mit Puncten bezeichnet ſind, ein Loch habe. Man muß, wie die Ausbeſſerer ſagen, damit den Anfang machen, daß man das Netz beſchneidet, d. i. man muß das Loch größer machen, indem man nicht allein, was beſchädigt iſt, abſchneidet, ſondern auch in dasjenige, das nicht beſchädigt iſt, einſchneidet, dergeſtalt, daß ſich der ganze Umfang des Loches an den Winkeln der Maſchen endige, an deren Spitze man den Knoten, welcher die Maſche des alten Netzes hält, verſchonet. Alles dieſes wird Fig. 23 vorgeſtellet. Die Oerter, welche abgeſchnitten werden ſollen, ſind durch kleine Querlinien angezeigt, über welchen man den Knoten des alten Netzes ſieht, den man nothwendig laſſen muß. Man läßt daran nur

ein

ein wenig von den herausgehenden Fäden, um eine andere Maſche zu machen; daher iſt der Strich und der Buchſtab a ein wenig von dem Knoten entfernt.

An den mit a bezeichneten Orten ſind die beyden Spitzen der Maſchen abgeſchnitten; an zwey mit b bezeichneten Orten aber iſt nur Eine Spitze abgeſchnitten worden. In der Folge werde ich die Urſache dieſes Unterſchiedes anzeigen.

Man muß ſich alſo vorſtellen, daß, wenn das Netz beſchnitten iſt, alle punctirte Maſchen nicht da ſind. Sie zeigen bloß die Maſchen an, welche zerriſſen worden, und durch neue erſetzt werden müſſen.

Man ſieht leicht, daß dieſer Ort nicht wohl wiederhergeſtellet werden kann, wenn die Maſchen, welche gemacht werden ſollen, nicht ſo viel, als möglich, denen vollkommen gleich ſind, welche durch die punctirten Linien vorgeſtellt werden.

Um die Ordnung, der man bey Verfertigung dieſer Maſchen folgen muß, einzuſehen, darf man nur die Augen auf Fig. 24 richten. Ich will annehmen, daß man zur rechten Hand anfängt. Man befeſtigt daher erſt den Faden an dem Orte A über dem Knoten einer von denen Maſchen, die man abgeſchnitten hat. Darauf wird die Maſche AB gemacht; alsdenn die Maſche BC, und zuletzt die Maſche CD.

An allen Ecken ABCD ſind alsdenn zwey Knoten, wovon einer derjenige iſt, welcher die Maſche des alten Netzes formirte; darüber iſt derjenige, den man zur neuen Maſche gemacht hat. Dieſes muß eben ſo in Anſehung aller Winkel derjenigen gehalten werden, die auf den Umfang des Loches zugehen. Allein in Anſehung derer Maſchen, die in der Mitte gemacht werden ſollen, wird es anders gehalten. Dieſe bekommen nur Einen Knoten, wie die gewöhnlichen Maſchen aller Netze.

Alle Maſchen, die man von neuem macht, als AB, BC, CD, ſind in Fig. 24 rund. Hat man aber unten

eine

eine andere Reihe von Maſchen gemacht, ſo werden dieſe erſten eckig werden, wie die punctirten Linien AHB, BGC, CFD, anzeigen. Wenn daher von der andern Reihe der Maſchen die Rede iſt, ſo läßt man ſie nicht bis bey hgf, welches die Puncte ſind, wo der Knoten hinkommt, ſondern bis bey HGF gehen, weil die Maſchen dieſe Geſtalt annehmen werden. Dieſes vorausgeſetzt, ſchreite ich wieder zur Fortſetzung der Maſchen.

Ich bin bey D geblieben. Man muß von da bey E herab gehen, um der andern Reihe der Maſchen in gerader Linie gleich zu kommen. Daher wird bloß der Schenkel gemacht, welcher von D bis E geht. Wenn man darauf wieder zurück, oder von der linken zur rechten Seite kommt, weil das Netz nicht umgedrehet werden kann, ſo macht man die Maſche EPF, ſodenn die Maſche FNG, ferner die Maſche GLH, und endlich den Schenkel HI, wie man zur linken Hand den Schenkel DE gemacht hat. Wenn das Loch weiter wäre, als dasjenige, welches Fig. 23 und 24 vorgeſtellt iſt, ſo müßte man eine dritte Reihe von Maſchen von der rechten zur linken Seite machen, hernach einen Schenkel, und eine vierte Reihe von Maſchen von der linken zur rechten Seite, und alſo beſtändig wechſelweiſe, bis die ganze Weite des Loches mit Maſchen angefüllt iſt. In beyden Fällen muß darauf das Loch unten zugemacht, und die neuen Maſchen, welche eben gemacht worden ſind, müſſen mit den Maſchen des alten Netzes zuſammengefüget werden. Man macht daher einen Schenkel IK, indem man mit dem Faden herunterwärts geht, darauf einen andern KL hinaufwärts, welcher in der Mitte l der Maſche HLG angeknüpft wird, und ſo fährt man fort, die neuen Maſchen mit den alten durch Schenkel zu verbinden, die denen LM, MN, NO, OP und PQ, wo ſich der Faden endigt, gleich ſind.

Das Loch, welches am Netze war, und welches ich durch punctirte Linien bezeichnet hatte, iſt alſo durch regu-

reguläre Maſchen zugemacht worden, wie die punctirten Linien anzeigen.

Es iſt leicht zu ermeſſen, daß, wenn an einem Netze nicht mehr als ein kleines Stück RS (Fig. 24) welches zerriſſen, fehlte, ſelbiges wieder hergeſtellt werden könnte, wenn man den Faden durch einen Schenkel, der von R bis S ginge, wieder erſetzte. Wenn zwey Fäden, als VT, VX, zerriſſen wären, ſo könnte dieſer kleine Mangel dadurch erſetzt werden, wenn man einen Schenkel von T bis V, und einen andern von X bis V machte. Dieſe Beyſpiele zeigen hinreichend, daß es nicht allezeit nöthig iſt, den Faden abzuſchneiden, und das Loch zu vergrößern, wie ich oben geſagt habe. Einige Stricker, denen es ſchwer fällt, das Netz anfänglich recht zu beſchneiden, machen erſt die Maſchen, und wo ſie finden, daß ein Knoten nöthig iſt, andere Maſchen zu machen, da ſchneiden ſie von dem Netze ab, was ihnen hinderlich fällt.

Da man ſich bey der Ausbeſſerung keines Strickholzes bedienet, ſo macht man alle Knoten über dem Daumen. Damit aber die Maſchen eine gleiche Größe bekommen, ſo ſteckt man zwey Finger der linken Hand in die Maſchen, die man gemacht hat, und den mittelſten Finger in diejenige, die man eben macht, indem man die Finger inwendig an die Maſchen anleget. Diejenige Maſche, die man macht, bekommt die Größe der andern, wenn die 3 Finger eine gerade und horizontale Linie machen; und wenn man eine Fertigkeit in dieſer Arbeit hat, ſo werden alle Maſchen regulär.

Das iſt im Großen der Weg, den man zur Ausbeſſerung der Netze zu nehmen hat. Allein, dieſe allgemeine Begriffe ſind noch nicht hinreichend. Ich muß daher den Gebrauch bey der Kunſt Knoten zu machen, ſowohl in Anſehung der Maſchen, als der Schenkel, erklären. Man nennet aber einen Schenkel, Fr. Jambe, einen Faden, welcher, da er allein und in einer ſchiefen Richtung iſt, hinreichet, die Verbindung zu machen, welche zwey

Knoten,

Knoten, die nicht auf einer Linie ſind, gegen einander haben müſſen, wie Fig. 25, bey ED und IK zeigt.

Ich habe geſagt, daß man mit der Befeſtigung des Fadens bey A, Fig. 24, den Anfang machen müſſe. Einige machen daſelbſt einen einfachen Knoten, und darauf denjenigen, welcher die Maſche formiret. Andere hingegen, Fig. 25, ſtecken das Ende der Schnur, oder des Fadens, zwiſchen die beyden Seiten cd, über dem Knoten A des alten Netzes durch. Dieſes Ende der Schnur oder des Fadens iſt bey b zu ſehen. Man nimmt die beyden Seiten dc und den Knoten A, zwiſchen den Daumen und den Zeigefinger; darauf wird von dem Faden e ein Knoten über dem Daumen gemacht. Das Ende des Fadens oder der Schnur wird alsdenn bey A befeſtigt, wie man Fig. 24 und 25 ſieht. Um die Maſche AHB (Fig. 24) zu machen, führt man den Faden e (Fig. 25) zu dem Knoten B, ſtecket ihn unter dem Faden f, und über dem Faden g durch; und da man zu der Oeffnung der Maſchen kein Strickholz brauchet, ſo werden die beyden letzten Finger der linken Hand in die alten Maſchen, der mittelſte Finger aber in das Oehr h geſteckt, und gehörig gebraucht, um der Maſche die rechte Oeffnung zu geben. Alsdenn hält man, ohne den mittelſten Finger aus dem Oehre zu ziehen, mit dem Daumen und dem Zeigefinger eben dieſer Hand den Knoten und das Ende der beyden Arme fg des alten Netzes recht feſt, und macht den neuen Knoten über dem Daumen; damit dieſer aber gleich über den Knoten des alten Netzes komme, muß man immer den Knoten und das Ende der beyden Arme fg recht feſt halten, bis der neue Knoten ganz zugezogen iſt. Die Knoten C und D (Fig. 25) werden eben ſo gemacht.

Nun kommt es darauf an, den Schenkel DE zu machen, wobey der Knoten E einige Aufmerkſamkeit verdient. Der Faden, wovon dieſer Schenkel gemacht werden ſoll, geht von D aus, erſt unter dem Arme h,

hernach unter dem andern Arme i durch, und wird um den Knoten herum geſchlungen. Man leget den Zeige-Finger unter den Knoten, und den Daumen darauf, um den Faden DE, das Ende der Arme hi, und den Knoten des alten Netzes zuſammen zu binden; zu welchem Ende alles recht feſt zuſammen gehalten werden muß, bis der Knoten über dem Daumen zugezogen iſt. Wegen der Stellung der Maſche aber muß die Nadel von i nach h unter beyden Armen ih hingeführt werden, und in das große Oehr eingehen, welches man auf der linken Hand gemacht hat.

Es erhellet hieraus, daß, um die Maſche regulär zu machen, der Schenkel DE weder zu lang, noch zu kurz ſeyn darf; und das kann gar leicht geſchehen, indem man den Knoten E des alten Netzes ſo weit in die Höhe bringt, als es ſeyn muß, damit er dem Winkel F der Maſche CFD gleich ſey.

Man fährt darauf fort, die Maſchen P, N, L zu machen. Dieſe Reihe von Maſchen wird, wie gewöhnlich, gearbeitet, außer daß, wenn man ſie von der rechten zur linken Hand macht, nothwendig erfordert wird, daß man die Lage der linken Hand verändere. Was die Reihe von Maſchen, die von der linken zur rechten Hand gemacht wird, betrifft, ſo muß das Obertheil der Hand oben ſeyn; die beyden letzten Finger werden auf der linken Seite in zwey alte Maſchen geſteckt, und der mittelſte Finger in diejenige, die man macht, wodurch die Größe dieſer Maſche, wie ſchon oben geſagt worden, eingerichtet wird. Was im Gegentheile die Maſchen, die in der andern und in den folgenden Reihen von der rechten zur linken Hand gemacht werden, betrifft, ſo muß man, indem das Auswendige der linken Hand gegen unten zu gekehrt iſt, die Finger unter das Netz ſtecken, die beyden letzten Finger in die gemachten Maſchen legen, den mittelſten Finger aber in diejenige, die man eben verfertiget; wobey man die Finger ein wenig zumacht,

um die Maſchen zu ſpannen, und die neue, die man eben macht, den andern gleich zu machen. Alsdenn hält man den Knoten und die Seitenfäden der obern Maſche zwiſchen dem feſt zuſammen gedrückten Daumen und Zeige-Finger, ſo daß dieſe beyde Finger wie horizontal liegen, und macht den Knoten über den Daumen eben ſo, wie man es, in Anſehung der Reihe der Maſchen, die von der linken zur rechten Hand ging, gemacht hat; d. i. die Entfernung des Oehres, und der Gang der Nadel, den Knoten zu machen, müſſen allezeit auf die linke Seite gehen. Durch eine Fertigkeit in dieſer Arbeit wird es dahin gebracht, daß die verſchiedenen Bewegungen, welche, wie man ſich vorſtellen ſollte, Schwierigkeiten verurſachen könnten, ganz leicht bewerkſtelliget werden.

Nun kommen wir alſo zu dem Knoten H, und es ſoll der Schenkel HI gemacht werden, damit man zu der untern Reihe der alten Maſchen herab kommen könne. Zu dem Ende leget man erſt den Faden, der von dem Knoten H ausgeht, unter den Faden m, und auf den Faden n; man ſteckt ferner den Zeigefinger umgekehrt in die Maſche zwiſchen den Faden m und den Faden n, leget ihn unter den Knoten I, und den Daumen darauf, damit man zwiſchen dieſen beyden Fingern den Faden des Schenkels HI, dieſe beyde Fäden m und n, und den Knoten des alten Netzes deſto beſſer zuſammen drücken könne. Um nun den Knoten, der dieſen Schenkel befeſtigen ſoll, fertig zu machen, führt man die Nadel unter den Faden HI, darauf bloß unter den Faden m, alsdenn in das große Oehr, welches beſtimmt iſt, den Knoten über den Daumen zu machen.

Den Schenkel IK zu machen, wird der Faden, der von I ausgeht, unter dem Arme O hingeſteckt. Darauf nimmt man den Faden des Armes K zwiſchen den Daumen und den Zeigefinger, wobey man ihm die gehörige Länge gibt, um die Maſche IKL regulär zu machen. Denn da der Knoten K durch nichts gehalten

wird, ſo muß man ihn mit dem Daumen und dem Zeigefinger zu gleicher Zeit mit dem Faden I K im Freyen halten, damit ſich der neue Knoten in einer Stellung befinde, die der Stellung der Arme der benachbarten Maſchen gleich iſt. Indem man alſo dieſe Stellung beybehält, macht man, anſtatt das große Oehr über den Daumen zu werfen, ſelbiges vor ſich hin; d. i. man führt es herunter einwärts zu in den linken Arm, wie bey q zu ſehen iſt. Hernach führt man den Faden gegen ſ p, umwickelt den alten Knoten K, und den Arm o, und indem man die Nadel auf diejenige Seite hält, die der Lage, worin ſie in Anſehung der andern Maſchen war, entgegen iſt, ſteckt man ſie unter den Faden r, damit ſie in das Oehr q hinein, und über dem Faden s heraus, gehe. Alsdenn hält man immer den Knoten hoch, und zwiſchen dem Daumen und dem Zeigefinger recht feſt, und zieht den Faden rechter Hand, ſo iſt der Knoten fertig.

Um darauf einen Schenkel zu machen, welcher von K bis L geht, ſo hält man, wenn der Faden in die Maſche L geſteckt worden iſt, den Winkel dieſer Maſche, ſo wie den Faden, der dieſen Schenkel macht, zwiſchen dem Daumen und dem Zeigefinger feſt zuſammen, und macht den Knoten über den Daumen.

Bereits erwähnter Maßen beſteht die Art, das Untertheil der Wiederanſetzung der Maſchen zu machen, darin, daß die Maſchen, die eben gemacht worden ſind, vermittelſt der Schenkel KL, LM, MN, NO, OP und PQ mit den Maſchen des alten Netzes verbunden werden. Die Knoten MOQ werden gemacht, wie ich bey dem Knoten K gezeigt habe, und die Knoten NP, wie der Knoten L.

*Ausbullen, ein Mangel oder Fehler des Brodes; ſ. unter Brod.

*Ausdehnen, ſiehe Ausziehen.

*Ausdeichung, wird genannt, wenn ein Land, welches durch einen Deich geſchützt worden iſt, nicht mehr erhalten

werden

werden kann, ſondern der Gewalt des Waſſers wieder Preis gegeben wird. Meiſtentheils iſt die Nachläſſigkeit der Deich-Intereſſenten daran Schuld. Aus Furcht vor Unkoſten und Arbeit laſſen ſie nicht bey Zeiten das Vorland durch Holzungen, Schlengen und Packwerke befeſtigen, daher geht daſſelbe bey entſtandenen Stürmen verloren, der Deich kann ſich nicht mehr halten, er ſtürzt ein, und das durch denſelben geſchützte Land folget nach.

* **Ausdreſchen**, heißt entweder, die Körner mit dem Dreſchflegel auf der Scheuntenne rein aus den Aehren bringen; ſiehe **Dreſchen**; oder im andern Verſtande, wenn man mit dem Reſte des vorhanden geweſenen Getreides in Garben völlig fertig wird, und nichts mehr zu dreſchen übrig hat.

Ausdünſtung der Eyer; ſiehe unter **Ey**.

* **Ausdünſtung eines Menſchen**, (**Die unmerkliche**) L. Tranſſpiratio inſenſibilis, oder Sanctoriana, ſoll ſich, nach D. Keil, innerhalb 24 Stunden, auf 39 Unzen belaufen. Sanctorius gibt an, daß von einem Pfunde Speiſen, welche ein Menſch zu ſich nimmt, $\frac{5}{8}$ durch die unmerkliche Ausdünſtung, und $\frac{3}{8}$ durch die andern Wege weggehen.

* **Ausdünſtung der Pflanzen und Bäume**, beträgt, nach Keil's Berechnung, innerhalb 24 Stunden, 22 Unzen. Die Verſuche, welche beweiſen, daß die Pflanzen ausdünſten, und dadurch von ihrem Gewichte etwas verlieren, findet man beym Hales, im 1 Cap. ſeiner Statik der Gewächſe; und Woodward hat gezeigt, daß die Pflanzen faſt alle Feuchtigkeit, welche ſie in ſich geſchluckt haben, wieder ausdünſten. Von 50 Theilen bleiben kaum 10 zur Nahrung; von 200 kaum 10, ja in einigen von 700 nur 1 Theil zurück. Die ausgedünſtete Materie iſt wäſſerig, dünn, und faſt ohne Geſchmack. Daher ſind, natürlicher Weiſe, die waldigen Gegenden ſtäts mit vielen Nebeln bedeckt, und die waldigen Länder ſind deswegen ſo lange ungeſund, bis die Wälder ausgerottet werden;

den; denn außer den wäſſerigen Theilen dunſten auch zugleich viele Theilchen anderer Art aus, welches der in der Luft von den Pflanzen ſich ausbreitende Geruch beweiſet. Sie ſind zum öftern der menſchlichen Geſundheit höchſt ſchädlich, und von erſtaunlicher Wirkung. Die Ausdünſtung des Mohns z. E. erweckt Schlaf; andere, als: von giftigen Bäumen, betäuben den Kopf. Ob auch daher zu leiten ſey, daß der Wein in den Fäſſern wieder brauſet, wenn der Weinſtock blühet, die Muttermähler von Kirſchen, Maulbeeren, Erdbeeren ꝛc. röther werden, und gleichſam blühen, wenn dieſe Früchte reif werden, würde eine nicht leichte, aber doch nützliche Unterſuchung ſeyn.

Es geſchieht indeſſen dieſe Ausdünſtung häufiger an denen Pflanzen, die ihre Blätter haben, als an denen, die derſelben beraubt ſind. Man kann daraus beurtheilen, warum und wie ſchädlich auch aus dieſem Grunde der Raupenfraß iſt. Es erhellet aber auch zugleich hieraus, daß dieſe ausdünſtende Gefäßchen in viel größerer Menge an den Blättern befindlich ſeyn, und die Ausdünſtung nach der Menge der Blätter größer ſey, oder häufiger geſchehe. Dahingegen hält die Rinde dieſelbe zurück, und verſchaffet dadurch dem holzigen Weſen unter der Rinde die nöthige Stärke.

Die Ausdünſtung eines Baumes dämpfet diejenigen Pflanzen, die mit ihm nicht einerley Natur haben, und iſt von größerer Wirkſamkeit, als man ſich ſinnlich vorſtellen kann. Man ſetze eine Weide an eine belaubte Erle, ſo wird man finden, daß entweder die Weide verdorret, oder ſich doch mit der größten Gewalt von der Erle abzieht. Dieſe Beobachtung iſt ſo richtig, als bewundernswerth. Und man würde nichts widerſprechendes behaupten, wenn man ſagte, daß auch die Ausdünſtungen der Bäume dem Wachsthume des Getreides zuwider ſeyn.

Ausfärben, Durchfärben, ſiehe *Achèvement.*

Ausfahren im Geſichte, ſiehe unter Angeſicht.

Ausfah-

Ausfahren des Getreides, ſiehe unter Dreſchen.

*Ausfallen, heißt bey den Feldfrüchten, wenn ſie dermaßen überſtändig, d. i. überreif werden, daß die Aehre oder Schote ſich durch die Hitze alſo zuſammen zieht und ſpröde wird, oder aufſpringt, daß dieſelben den Samen nicht mehr halten können, ſondern ihn fallen laſſen.

Ausfallen, iſt auch ein Garten-Terminus, welcher inſonderheit von den Nelken gebräuchlich iſt. Wenn nähmlich die Biſarden, welche von 4 bis 5 Farben geweſen, aus der Art ſchlagen, und in 2 Farben, ja zuletzt wohl gar in Eine, ſich verändern.

Ausfallen des Afters; ſiehe After-Darm.

Ausfallen der Haare, Fr. Tête chauve, oder Chûte des cheveux; Ausfallend oder ausgehend Haar; Poil elavé; ſiehe unter Haar.

*Ausfaſeln, Auströſeln, Auströſſeln, Auströtteln, Fr. Effiler, bedeutet, einige Fäden eines Gewebes, einer Leinwand, eines Zeuges, wegnehmen. Die Schneider wichſen die Ränder unterſchiedener Zeuge, um zu verhindern, daß ſie ſich an dem Orte, wo man ſie mit der Schere abgeſchnitten hat, nicht ausfaſeln. An einigen Höfen, z. E. in Wien, bedient man ſich noch jetzt, in tiefen Trauern, ausgefaſelter Leinwand, und bey halben Trauern, ausgefaſelter gezackter; es entſteht nähmlich durch das viele Ausreiſſen der Fäden, am äußerſten Ende der Leinwand, eine Art von Paſſe-Frange, oder ausgekräuſelten Franſen. Man bedient ſich auch der Spitzen-Zäckchen von Fäden, und der wirklichen Franſen, die man am Ende rings herum annähet. Dieſe Franſen kaufet man bey den Franſenmachern bereits ganz fertig; die Leinweber aber machen ſie aus Leinwand. Man machet auch Ausgefaſeltes an die Hals-Binden und Manſchetten der Mannsperſonen, an den Hauptſchmuck der Frauenzimmer, und an diejenigen Zierrathen des Halſes und der Achſeln, die man Fichus nennet.

* Ausfelder, Ausland, nennet man an einigen Orten, z. B. in der Pfalz, diejenigen Aecker, welche von der Stadt entfernt, und an oder auf Bergen liegen, ehedem aber Wald und Hecken geweſen, beym Anwachs der Leute aber geſtaudet und gerodet worden ſind. Es kommt kein Dünger dahin, ſondern nach einjähriger Ruhe oder Brache, tragen ſie Korn oder Spelz, und im folgenden Jahre Erbſen, Linſen, Wicken, auch wohl Hafer.

Ausfertigung, ſiehe Ausſtattung.

* Ausflechten, heißt, das Haar, welches in einen Zopf eingeflochten war, auflöſen, welches ſowohl bey Menſchen, inſonderheit dem Frauenzimmer, als auch bey Pferden, öfters vorzufallen pflegt.

Ausfledern oder Abfledern; ſiehe unter Dreſchen.

* Ausflucht, iſt im Bienenweſen, ein Wort, welches entweder für die Gegend genommen wird, wohin die Bienenſtöcke mit ihren Ziehlöchern gerichtet ſtehen; z. E. man ſagt: die Ausflucht der Bienen iſt gegen Süd-Oſten; oder aber man verſteht darunter die Zuglöcher ſelbſt; daher ſagt man z. E. die Ausflucht der Bienen iſt zu weit.

Ausfördern, ſiehe Fördern.

* Aus- und Einfuhre der Waaren. Das Recht, ſowohl die Einfuhre, den Verkauf und Verbrauch fremder Waaren, als auch die Ausfuhre (Exportation) der im Lande erzeugten rohen Materialien und Producte zu verbiethen, iſt ein Recht der Landeshoheit, und gehört zu den großen Polizeyrechten der höchſten Gewalt in einem Staate, vermöge deſſen ſie die Nahrungen und Gewerbe, die Manufacturen, Fabriken und Commerzien einrichtet und dirigiret, damit ſelbige die allgemeine Wohlfahrt des Staates befördern. Es iſt die Lehre von der Aus- und Einfuhre der Waaren, eine ſchwere Lehre in der Polizey- und Finanz-Wiſſenſchaft. Man hat bey dem Verboth derſelben verſchiedene Abſichten. Hauptſächlich will man dadurch den Landeseinwohnern Nahrung verſchaffen, welche ihnen ſonſt entzogen wird, wenn

man

man die Ausfuhre der rohen und unverarbeiteten Materialien geſtattet. Man ſuchet durch dieſes Mittel die inländiſchen Manufacturen und Fabriken in Aufnehmen zu bringen, und die Commerzien zu befördern, durch die verbothene Ausfuhre des Getreides aber der Theurung zuvor zu kommen. Allein, wenn man bey dergleichen Verboth nicht mit großer Vorſicht und Ueberlegung zu Werke geht, ſo wird der vorgeſetzte Endzweck nicht allein nicht erreicht, ſondern es kann auch dadurch dem Staate vielmehr ein ſehr großer Nachtheil zugezogen werden. Es iſt daher ſehr nöthig, diejenigen Grundſätze zu wiſſen, welche bey der Aus- und Einfuhre der Waaren beobachtet werden müſſen, wenn die Wohlfahrt des Landes dabey keinen Schaden leiden ſoll.

Es iſt eine allgemeine Regel, daß, wie ein Staat ſich bemühen ſoll, alle Materialien ſelbſt im Lande zu gewinnen, er auch keine rohe Materialien unbearbeitet aus dem Lande laſſen ſoll. Denn ein Volk, welches ſeine Materialien roh an andere Völker überläßt, vermindert dadurch die Quellen ſeines Reichthumes, indem es für vollkommene Waaren viel mehr Geld in das Land ziehen könnte, und beraubet ſich der Mittel, mehr Menſchen zu ernähren, und die Arbeitſamkeit und den Nahrungsſtand zu vergrößern; ſetzt aber auch zugleich dadurch andere Völker in den Stand, ihre Bevölkerung und Reichthum, und mithin ihre Macht, zu vermehren, die vielleicht einen, ſeiner Wohlfahrt nachtheiligen, Gebrauch davon machen werden. Allein, dieſe allgemeine Regel iſt nicht ohne alle Einſchränkung und Ausnahme. Es geht nicht an, daß man andern Ländern gar nichts von ſeinem rohen Vorrathe abgeben wollte. Wir brauchen auch von ihnen rohe Materialien zu unſern Manufacturen und Fabriken, und es iſt nicht möglich, daß ein Land alle benöthigte Materialien ſelbſt erzeugen kann, wenigſtens nicht in der Güte, wie ſie in andern Ländern, wo das Klima und die Beſchaffenheit des Landes dazu günſtiger iſt, erzeu-

get werden. Andere Länder können alſo Repreſſalien gebrauchen; das gefällige Vernehmen wird dadurch geſtöret, und die Freyheit der Commerzien zu ſehr gehemmet. Es kommt hierbey auch vieles auf die Beſchaffenheit der auszuführenden Güter ſelbſt an. Einige ſind ganz rohe Materialien; andere ſind ſchon in etwas bearbeitete Materialien und Waaren. Eben ſo muß der Unterſchied unter Haupt- und Neben-Materialien wohl in Betrachtung gezogen werden. Haupt-Materialien ſind diejenigen, welche den Grund einer Waare abgeben, oder woraus ſie eigentlich verfertiget wird. Neben-Materialien aber ſind diejenigen, die nur zu Bearbeitung und Zubereitung einer Waare gebraucht werden. Eine jede Art der Materialien und Waaren erfordert ihre beſondere Grundſätze in Anſehung der Aus- und Einfuhre.

1. Grundſatz. Es dürfen nicht alle ganz rohe Haupt-Materialien auszuführen verbothen werden. Dieſe Ausnahme von der allgemeinen Regel kommt auf zweyerley Umſtände an; nähmlich, wenn die ganz rohen Haupt-Materialien in andern Ländern eben ſo gut zu haben ſind, und wenn ſie im Lande nicht alle verarbeitet werden können. Es müſſen aber beyde Umſtände beyſammen ſeyn, wenn das Verboth der Ausfuhre zu widerrathen ſeyn ſoll. Denn wofern unſere Haupt-Materialien eine beſondere Güte und Vorzug vor andern Ländern hätten, ſo müßte dennoch die Ausfuhre nicht allezeit erlaubet werden, wenn ſie auch noch nicht alle verarbeitet werden könnten; ſondern man müßte ſich eifrig bemühen, die Arbeiter zu vermehren, indem das Land an den vollkommenen Waaren mehr gewinnet; und der Abſatz, in Anſehung der vorzüglichen Güte der Waare, nicht fehlen wird. Allein, wenn unſere Haupt-Materialien in andern Ländern eben ſo gut zu haben ſind, und wir können ſie doch nicht alle verarbeiten: ſo ſieht man leicht, daß das Verboth der Ausfuhre keinen Nutzen haben, ſondern vielmehr dem Lande einen nützlichen Zweig der Handlung entziehen würde.

2. Grund-

2. Grundſatz. Man muß inſonderheit mit dem Verbothe der Ausfuhre der rohen Materialien nicht gleich anfangs zufahren, wenn die Manufacturen und Fabriken erſt im Lande gegründet werden ſollen. Das Land befindet ſich alsdenn in dem Falle, daß die Materialien noch nicht alle verarbeitet werden können, und man vernichtet alſo einen anſehnlichen Zweig der Handlung, und ſchadet allen denjenigen, die ſich auf Gewinnung dieſes rohen Materials befleißigen. Man hat zwar hierbey den Endzweck, den Manufacturen und Fabriken die Materialien wohlfeil zu verſchaffen; allein, auch dieſer Endzweck geht bald verloren. So bald diejenigen, welche das Material anbauen und gewinnen, wahrnehmen, daß ſie nicht den vorigen Abſatz und Vortheil dabey haben, ſo werden ſie den Anbau oder die Gewinnung einſchränken. Folglich, da dieſes Material viel weniger erzeuget wird, ſo wird daſſelbe gar bald wieder auf den vorigen Preis kommen. Die Manufacturen und Fabriken haben alſo keinen Vortheil dabey, und man hat doch einen anſehnlichen Zweig des Nahrungsſtandes geſchwächt. Man muß ſich aber ſehr hüten, die Manufacturen und Fabriken auf Koſten der Landwirthſchaft, oder eines andern Zweiges des Nahrungsſtandes, zu unterſtützen. Dieſes hat natürlicher Weiſe in den geſammten Nahrungsſtand vermöge ſeines genauen Zuſammenhanges, einen nachtheiligen Einfluß. Dieſes Verboth iſt alſo gleich anfangs nicht einmahl bey ſolchen Materialien rathſam, die eine vorzügliche Güte in unſerm Lande haben *). Denn es ſind hier die nähmlichen Gründe vorhanden. Es würde eher anzurathen ſeyn, daß man die Ausfuhre mit einer Auflage von etwann 10 pro Cent beſchwerete. Denn wenn die neu angelegten Manufacturen und Fabriken die Materialien um 10 pro Cent wohlfeiler haben, ſo müſſen ſie allemahl im Stande ſeyn, den Ausländern den Debit abzugewinnen, oder ihre Einrichtung müßte ſchlecht beſchaffen ſeyn.

Nach

*) Nach dieſen Gründen that die Königinn Eliſabeth von England nicht wohl, daß ſie, als ſie die Manufacturen im Lande gründete, die Ausfuhre der Wolle gänzlich verboth. Es zog auch daſſelbe in der That eine allgemeine Beſchwerde der Landleute nach ſich, und es würden ſich alle hier vorgeſtellte Folgen eräugnet haben, wenn ſie nicht das Mittel ergriffen hätte, den Land-Leuten die Wolle um den vorigen Preis abzukaufen. Hierdurch verhinderte ſie die Verminderung der Schafzucht, die ſonſt gewiß erfolgt ſeyn würde. Es war noch der Umſtand dabey, daß die niederländiſchen Manufacturiers bloß aus engliſcher Wolle arbeiteten. Als nun die Königinn einen Theil der Wolle, da ſie in den Magazinen zu viel wurde, öffentlich verbrennen ließ, um ihre Standhaftigkeit bey dem Verbothe zu zeigen: ſo ſahen ſich die niederländiſchen Manufacturiers, welche eben damahls von dem Herzoge von Alba wegen der Religion bedränget wurden, als ſie keine Wolle mehr hatten, genöthigt, ſich in England zu etabliren.

3. Grundſatz. Es iſt ſelten rathſam, die Ausfuhre der Neben-Materialien zu verbiethen; theils, weil ſie gemeiniglich allenthalben in den Commerzien zu haben ſind, theils, weil ſie ſelten ſo nothwendig ſind, daß dadurch die Arbeit einer fremden Nation gehemmet werden könnte. Nur in dem Falle iſt alſo die Ausfuhre eines Neben-Materials zu verbiethen, wann daſſelbe allein in unſerm Lande gewonnen wird, und ſo nothwendig iſt, daß ohne daſſelbe die Waare nicht in ſolcher Vollkommenheit verfertiget werden kann. Aus dieſen Gründen glauben die Engländer Urſache zu haben, die Ausfuhre ihrer Walker-Erde ſo gar bey Todesſtrafe zu verbiethen, weil die Güte ihrer Walke darauf ankommt, und weil andere Nationen dergleichen noch nicht aufgeſuchet haben.

4. Grundſatz. Schon in etwas bearbeitete Materialien und Waaren müſſen regulariter ſo wenig ausgeführet werden, wie die ganz rohen. Viele Waaren, obgleich ſchon viel Verbeſſerung und Arbeit daran geſchehen iſt, können doch noch bey andern Arbeiten zu Materialien dienen, um noch vollkommenere Waaren daraus zu machen. So iſt z. E. das leinene Garn eine

Waare,

Waare, woran ſchon viel Arbeit geſchehen iſt. Unterdeſſen iſt es doch noch ein Material zu der Leinwand, welche wieder vielerley Verbeſſerung und Arbeiten leidet, bis ſie eine vollkommene Waare wird. Man muß aber den Materialien die höchſte Vollkommenheit geben, deren ſie fähig ſind, ehe man ſie aus dem Lande läßt. Doch muß hierbey erwogen werden, ob die vollkommene Zubereitung der Waare den Werth derſelben ſehr ſtark, oder nur ganz mäßig, vermehret. Denn wenn der Werth dadurch nicht viel höher wird, ſo würde man nicht allzuwohl thun, wenn man ſich deshalb der Gefahr ausſetzen wollte, den ganzen Handel damit zu verlieren.

5. Grundſatz. Ganz vollkommene Waaren können nicht allein aus dem Lande gelaſſen werden, ſondern man muß ſelbſt die Ausfuhre derſelben durch allerley Mittel, als: durch Prämien, Befreyung von den Ausgangs-Rechten und Abgaben, zu befördern ſuchen. Denn eben durch dieſe Ausfuhre und den auswärtigen Debit der Waaren, werden die Manufacturen und Fabriken erſt recht in Aufnehmen gebracht, die Commerzien weiter ausgebreitet, und der Reichthum des Landes vermehret.

6. Grundſatz. Obgleich die Ausfuhre ſowohl ganz roher, als ſchon in etwas bearbeiteter, Materialien, nach obigen Grundſätzen, in gewiſſen Fällen Statt finden kann: ſo muß doch ſolche Ausfuhre nicht dem uneingeſchränkten freyen Willen der Handelsleute überlaſſen werden. Man muß die Ausfuhre ſolcher Materialien nicht eher geſtatten, als bis man vollkommen verſichert iſt, daß davon ein ſehr großer Ueberfluß im Lande vorhanden iſt, und die einländſchen Manufacturen und Fabriken damit hinlänglich verſorgt ſind. Dieſe Unterſuchung iſt höchſt nöthig, und darf niemahls unterlaſſen werden. Die rohen Materialien ſtehen öfters in auswärtigen Ländern in höhern Werthe, als in dem Lande, wo ſie gewonnen worden. Sowohl der Landmann als der Handelsmann werden durch den auswärts dabey zu

erlan-

erlangenden größern Gewinn angereizet, die rohen Materialien lieber auszuführen, als ſie den einländiſchen Manufacturiers und Fabrikanten um den geringern marktgängigen oder feſtgeſetzten Preis zu überlaſſen. Wird nun die Ausfuhre ohne alle Vorſicht und Unterſuchung verſtattet: ſo iſt die natürliche Folge davon, daß die Manufacturen und Fabriken im Lande alsdenn ſelbſt Mangel an den nöthigen Materialien leiden, und darüber in Stillſtand und zuletzt gar in Abnehmen und Verfall gerathen müſſen, wodurch dem Staate ein großer Nachtheil und Schade zugezogen wird, weil eine große Menge Einwohner um ihre Nahrung kommt. Man pflegt in dieſer Abſicht zu verordnen, daß alle Jahr ordentliche Nachrichten und Tabellen eingereichet werden müſſen, wie die Landesproducte, z. E. der Flachs, die Wolle u. d. gl. gerathen, ob noch ein anſehnlicher Vorrath vom vorjährigen vorhanden ꝛc. und darnach wird ſodenn beurtheilet, ob die Ausfuhre erlaubet werden könne, oder nicht? Man pflegt auch die Ausfuhre, z. E. des überflüſſigen Flachſes, nur auf eine gewiſſe Zeit des Jahres, als von Michaelis bis Weihnachten, zu beſtimmen, und wegen des Aufkaufes der rohen Materialien auf dem Lande, imgleichen des Verkaufes derſelben auf den Jahr- und Wochen-Märkten, gute Maßregeln zu nehmen.

Was die Ausfuhre und den Vertrieb der Getreide-Waaren, imgleichen des Holzes, insbeſondere betrifft, ſo werde ich davon unter den Artikeln Holz und Korn handeln.

Alles, was bisher von den Geſetzen und Regeln der Ausfuhre der rohen Materialen geſagt worden iſt, verſteht ſich von den eigenen Waaren und Producten des Landes. Allein, in Anſehung des ökonomiſchen Handels, wo man Waaren von andern Völkern abhohlt, um ſie wieder an andere Völker zu verkaufen, ſind, wegen der Wiederausfuhre der Waaren, ganz andere Geſetze und Regeln nöthig; und zwar muß man hier zuvörderſt

derſt bemerken, daß bey dem ökonomiſchen Handel niemahls ein Verboth der Wiederausfuhre der durch dieſen Handel eingegangenen Waaren Statt finden kann. Dieſe Regel iſt ſo allgemein, daß ein ſolches Verboth nicht einmahl in Anſehung der rohen Materialien zu den Manufacturen und Fabriken des Landes, und des Getreides bey einer anfangenden Theurung, gebrauchet werden muß. Nichts erfordert eine ſo unumſchränkte Freyheit, als der ökonomiſche Handel; und der geringſte Zwang, den man ihm anthut, iſt eine Gewaltthätigkeit, die ihn ſchwächet, und ſeinen Untergang befördert. Der Staat zieht auch aus einem ſolchen Verbothe nicht den geringſten Nutzen. Denn ſo bald man den ökonomiſchen Handel einſchränket, und dem Kaufmanne die Freyheit entzieht, die eingeführten fremden Waaren wieder auszuführen, und allen möglichen Gewinn damit zu machen: ſo wird er auch die Einfuhre ſolcher fremden Waaren einſchränken, und bey fremden Nationen, wo ſie in Menge zu haben ſind, nicht mehr abhohlen, als er im Lande abzuſetzen verſichert iſt. Folglich wird der durch dieſes Verboth abgezielte Endzweck eines wohlfeilen Preiſes ſolcher Waaren dennoch nicht erreichet werden. Ueberhaupt aber ſieht man leicht, daß die Wiederausfuhre der durch den ökonomiſchen Handel eingeführten Waaren von allen Zöllen und Abgaben gänzlich frey ſeyn muß. Denn, wenn ſowohl bey der Einfuhre als Wiederausfuhre ſolcher Waaren, Zölle entrichtet werden müßten, ſo würde man den ökonomiſchen Handel bald unterdrücken. Man würde entweder diejenigen Völker, welche bisher dieſe Waaren von uns aus der zweyten Hand empfangen haben, durch den hohen Preis nöthigen, ihre Waaren ſelbſt aus der erſten Hand zu hohlen, oder man würde den ökonomiſchen Handel zu andern Völkern treiben, die ihren wahren Vortheil beſſer verſtänden. Dieſe Regel wird auch faſt von allen Staaten anerkannt. Diejenigen, die zu Vermeidung des Unterſchleifes, Zölle bey

der

der Einfuhre entrichten laſſen, geben dieſelben bey der Wiederausfuhre ſolcher Waaren wieder zurück. In einigen Staaten, z. E. in Holland, iſt etwas ſehr weniges, als $\frac{1}{2}$ bis 1 pro Cent auf die Wiederausfuhre gelegt; wiewohl auch dieſes, nicht ſowohl nach guten Grundſätzen, als weil dieſe Republik, wegen der großen Schulden des Staates, alle mögliche Wege zu Einkünften, ergreifen muß, alſo eingerichtet iſt; wie denn Hr. v. Juſti im 1 B. ſeiner Policeiwiſſenſchaft, S. 597, ausdrücklich an den Holländern tadelt, daß ſie öfters das Verboth der Wiederausfuhre, ſowohl in Anſehung des Getreides, als verſchiedener rohen Materialien, zu gebrauchen pflegten; welches, nebſt andern Umſtänden, wahrſcheinlich die große Verminderung ihres ökonomiſchen Handels in dieſem Jahrhunderte verurſacht hätte.

Was man an rohen Materialialien und andern Waaren, auch an Getreide, durch eine verſtattete Ausfuhre, andern überlaſſen will, muß man ihnen, ſo viel möglich, ſelbſt zuführen, nicht aber es durch ſie abhohlen laſſen. Denn durch die eigene Fracht kann viel fremdes Geld ins Land gezogen werden.

Endlich muß man auch ſuchen, für diejenigen Waaren und Landesproducte, denen man die Ausfuhre verſtattet, ſo viel möglich, bares Geld, oder wenigſtens doch ſolche rohe Materialien, welche im Lande noch nicht gezeuget werden, und dennoch den Manufacturen und Fabriken unentbehrlich ſind, zu bekommen, und dagegen wieder einzuführen. Da man letztere nicht entbehren kann, ſo ſind ſie wie bares Geld anzuſehen, und man gewinnet noch die Rückfracht dabey, wenn man ſeine eigene Producte ſelbſt ausführet.

Ich komme nunmehr auf die Geſetze und Regeln über die Einfuhre der Waaren. Man kann nicht alle Waaren für gleich nothwendig erachten, ſondern man muß ſolche in 3 Claſſen eintheilen, nähmlich in nothwendige, entbehrliche und ſchädliche; und nach dieſen

ſen

ſen 3 Claſſen müſſen die Geſetze und Regeln der Einfuhre eingerichtet werden.

Nothwendige Waaren ſind diejenigen, die entweder zur wahren Nothdurft und Bequemlichkeit des Lebens, oder als Materialieu, Werkzeuge und Hülfsmittel zu unſern Manufacturen und Fabriken erfordert werden. Man kann hier nicht die Nothwendigkeit der Waaren nach der Nothdurft des Lebens in ſtrengem Verſtande beurtheilen. In dieſem Verſtande hat die menſchliche Nothdurft gar enge Gränzen. Allein, die Menſchen leben deswegen in bürgerlichen Verfaſſungen, daß ſie glücklich ſeyn wollen: dieſes würde man aber von ihnen nicht ſagen können, wenn ſie bloß auf die äußerſte Nothdurft der Natur eingeſchränkt wären. Folglich müſſen hier auch die zur Bequemlichkeit des Lebens gereichenden Waaren als nothwendig angeſehen werden; und zwar verſteht ſich dieſe Bequemlichkeit nach der jedesmahligen Lebensart und Sitten der Welt, und inſonderheit der benachbarten Völker, mit welchen eine Nation Umgang hat. Es muß eine wahre, und keine eingebildete, Bequemlichkeit ſeyn; und die Nothwendigkeit hat ihre verſchiedene Grade. Hieraus entſtehen folgende Regeln:

1. Regel. Waaren, die zur wahren Nothwendigkeit des Lebens erfordert werden, und woran das Land einen Mangel hat, muß die Einfuhre nicht allein geſtattet, ſondern auch durch die Verſchonung mit Zöllen und Eingangsrechten erleichtert werden. Wenn dieſes nicht geſchieht, ſo werden ſolche im erſten Grade nothwendige Waaren vertheuert, und dieſe Theurung hat einen ſehr ſchädlichen Einfluß in den geſammten Nahrungsſtand.

2. Regel. Eben ſo muß auch die Einfuhre der rohen Materialien, der Werkzeuge u. Hülfsmittel, die zu unſern Manufacturen und Fabriken erfordert werden, und die man im Lande entweder gar nicht, oder noch nicht hinlänglich genug haben kann, verſtattet und erleichtert werden. Dieſe Waaren ſind im zweyten Grade nothwendig; und

wenn man deren Einfuhre verbiethen oder erſchweren wollte, würde ſolches keine andere Wirkung haben, als das Aufnehmen der Manufacturen und Fabriken zu hindern.

3. Regel. Denjenigen Waaren, die zur wahren Bequemlichkeit des Lebens gehören, und alſo in einem entferntern Grade nothwendig ſind, iſt zwar die Einfuhre zu erlauben, es muß aber dieſes mit großer Vorſicht geſchehen, und durch die Zölle und Acciſe zum Beſten des Landes dirigiret werden. Alſo gehören Zucker, Thee, Kaffe, Gewürze, nach der heutigen Lebensart, zur wahren Bequemlichkeit des Lebens. Allein, da das Kaffetrinken heut zu Tage dergeſtalt Mode geworden iſt, daß auch die geringſten Handwerksleute, ja die Tagelöhner und Bauern, ſich dieſes Getränkes bedienen, dafür aber unnöthiger Weiſe viel Geld außer Landes geht: ſo erfordert es allerdings die Klugheit einer weiſen Regierung, daß auf den Kaffe eine etwas hohe Abgabe an Zoll oder Acciſe geleget, und dadurch der Verbrauch deſſelben zum Beſten des Landes eingeſchränket werde. Dieſe Nothwendigkeit wird deſto größer ſeyn, wenn dergleichen zur Bequemlichkeit erforderliche Waaren durch die Ausfuhre der Landesproducte nicht balanciret werden können. Es kann ein Staat auch bey der Einfuhre der nothwendigen Waaren gänzlich verarmen, wenn er nicht genug Landesproducte hat, um durch deren Ausfuhre dieſe nothwendige Waaren zu balanciren. Wiewohl ein Volk ſich in ſehr traurigen Umſtänden befinden würde, wenn es durch allen ſeinen Fleiß nicht dahin gelangen könnte, ſo viel Landeswaaren auszuführen. Es müßte entweder ſehr übel regieret werden, oder ſein Boden und Klima müßte eine ſehr ſchlechte Beſchaffenheit haben.

Entbehrliche fremde Waaren ſind diejenigen, die nur zur Unterhaltung der Ueppigkeit, Pracht und Verſchwendung dienen, und eingebildete Bequemlichkeiten ſind. Wie die Ueppigkeit gar nicht zu verwerfen, wenn ſie mit Landeswaaren getrieben wird; ſo gereichen hingegen

gen alle Arten von Ueppigkeit nur deshalb dem Staate zum Nachtheil, wenn dadurch fremde Waaren conſumiret werden, weil dadurch auf die unnöthigſte Art Geld außer Landes geht. Hier ſind folgende Regeln zu beobachten:

1. Die entbehrlichen fremden Waaren können nicht ſo ſchlechterdings, und ganz und gar, verbothen werden. Die heutige Lebensart und Sitten der europäiſchen Völker haben eine Menge eingebildeter Bequemlichkeiten des Lebens in Gebrauch gebracht, welche die Unterthanen einmahl kennen und gewohnt ſind, und die man ihnen alſo nicht ganz entziehen kann, ohne ihre Glückſeligkeit zu vermindern.

2. Die Einfuhre aller entbehrlichen fremden Waaren muß mit Zöllen und Acciſen nur beſchweret werden. Durch dieſes Mittel wird der allzu ſtarke Gebrauch ſolcher Waaren, wofür ſonſt allzu viel Geld außer Landes gehen würde, eingeſchränket und ſchwer gemachet.

3. Die Zölle und Abgaben müſſen nach den Graden der Entbehrlichkeit dieſer Waaren eingerichtet werden. Je entbehrlicher eine Waare iſt, deſto höher kann man die Abgaben darauf legen. Alſo ſind diejenigen Waaren, die bloß zur Pracht und Verſchwendung dienen, oder wovon ähnliche Waaren, die ihre Stelle genugſam erſetzen können, im Lande gewonnen werden, faſt vollkommen entbehrlich, und müſſen alſo mit hohen Zöllen und Acciſen beleget werden. Etwas weniger entbehrlich aber ſind ſolche Waaren, die zwar im ſtrengen Verſtande zur menſchlichen Nothdurft und Bequemlichkeit nicht erfordert werden, die aber doch nach der heutigen Lebensart der Menſchen, theils zum Wohlſtande, theils zu den Delicateſſen gehören, und deren man die Unterthanen nicht berauben kann, ohne ſie in der Freyheit ihrer Handlungen einzuſchränken. Dieſe müſſen alſo zwar mit ſtarken, aber nicht mit übermäßigen, Eingangsabgaben beſchweret werden. Durch ſolche Maßregeln werden die einländi-

ſchen Manufacturen und Fabriken, welche ähnliche Waaren verfertigen, befördert.

Schädliche Waaren ſind diejenigen, welche der Aufnahme unſerer Manufacturen und Fabriken, unſerer Landwirthſchaft und anderer Oekonomien des Landes, desgleichen unſern Commerzien, zum Nachtheil gereichen. Denn, indem wir die nähmlichen Waaren im Lande gewinnen und erzeugen, oder durch unſere Handlungsgeſellſchaften in genugſamer Menge einführen laſſen, ſo wird durch die Einfuhre ſolcher fremden Waaren der Vertrieb und Abſatz der unſrigen geſchwächet, und mithin das Aufnehmen dieſer Nahrungsarten gehindert. Hier iſt nun allerdings zur Regel anzunehmen, daß die Einfuhre ſolcher Waaren gar nicht zu geſtatten iſt. Man muß aber vor allen Dingen dafür ſorgen, daß die Landeswaaren mit den fremden nicht allein einerley Güte, ſondern auch einerley Preis, haben. Außerdem, wenn die Landeswaaren ungleich theurer ſind, wird alles Verboth der Einfuhre und alle ſtrenge Aufſicht den Schleichhandel mit ſolchen fremden Waaren nicht verhindern. Hiernächſt muß man ſorgfältigſt verhüten, daß durch das Verboth der Einfuhre keine Monopolien im Lande entſtehen. Dieſes eräugnet ſich allemahl gewiß, wenn nur ein oder zwey Werke von Manufacturen, oder Fabriken, oder Siedereyen, diejenigen Waaren verfertigen, deren Einfuhre verbothen iſt. Das ſind allemahl Monopolien unter einem andern Nahmen. Denn zwey ſolche Fabrikaturen können ſich leicht mit einander verſtehen, oder richten ſich doch im Preiſe nach einander. Sie reichen auch ſelten zu, daß ein anſehnliches Land mit dieſer Art Waaren genugſam verſorget wird. Wenn alſo das Verboth der Einfuhre ergangen iſt, ſo müſſen die Entrepreneurs ſolcher Werke ſelbſt fremde Waaren kommen laſſen, damit es daran nicht fehle. Dieſes geſchieht aber nicht ohne ihren großen Vortheil, und folglich nicht ohne Vertheurung der Waaren. Es muß daher das

Verboth der Einfuhre der nähmlichen fremden Waaren nicht eher erlaſſen werden, als bis man verſichert iſt daß die im Lande befindlichen Manufacturen und Fabriken das Land hinlänglich mit ihren eigenen Waaren verſorgen können. In Anſehung der Waaren, welche die einländiſchen Handlungsgeſellſchaften ins Land führen, muß man darauf ſehen, daß ihre Waaren mit den ausländiſchen vollkommen einerley Preiſes ſeyn. Alsdenn wird auch das Verboth der Einfuhre der nähmlichen fremden Waaren nicht einmahl nöthig ſeyn. Eine Handlungscompagnie, welche dieſe Waaren aus der erſten Hand hohlet, muß allemahl im Stande ſeyn, ſolche wohlſeiler zu geben, als ein Kaufmann des Landes, der ſie aus der zweyten Hand verſchreibt, Eingangsrechte bezahlen, und größere Koſten der Fracht aufwenden muß. Gibt aber eine Handlungscompagnie ihre Waaren wohlſeiler, ſo iſt kein Verboth der Einfuhre nöthig. Die Einfuhre der nähmlichen fremden Waaren wird ſich von ſelbſt legen. Wenn auch ein Material in genugſamer Menge und Güte im Lande gewonnen wird, ſo iſt es öfters zur Beförderung des Abſatzes anzurathen, die Einführung eben dieſes Materials zu verbiethen. Jedoch erfordert dieſes Verboth große Vorſicht, damit kein Monopolium daraus entſtehe, die allemahl nichts taugen, und am allerſchädlichſten bey den Materialien ſind. Man muß auch von der vollkommenen Güte eines ſolchen Materials auf das genaueſte verſichert ſeyn. Dieſes Verboth kann auch gemeiniglich nur bey den Nebenmaterialien, und ſelten oder niemahls bey den Hauptmaterialien, Statt finden. Ein Land, welches ein Hauptmaterial von ſeinen Nachbarn wohlfeil haben könnte, würde ſehr unweiſe handeln, wenn es die Einfuhre deſſelben verbiethen wollte. Es würde allemahl beſſer thun, die Arbeiter darin zu vermehren, oder ſolches weiter an auswärtige Nationen zu verhandeln. Es kommt hier auf eine genaue Erwägung aller Umſtände an.

So bald hingegen fremde Waaren, ſie mögen nothwendig, entbehrlich oder ſchädlich ſeyn, bloß des ökonomiſchen Handels wegen eingeführet werden, muß die Einfuhre verſtattet werden. Es iſt nicht einmahl rathſam, auf ſolche Waaren Zölle und Acciſe zu legen, weil dadurch der Preis vertheuert, und mithin der fernere Abſatz ſchwer gemacht wird. Wenn der Staat nach reifer Ueberlegung findet, daß der ökonomiſche Handel einen mäßigen Zoll erträgt, ohne dem Debit zu ſchaden, als wozu ſehr genaue Ausrechnungen der Preiſe, der Fracht und anderer Unkoſten bey den verſchiedenen handelnden Völkern, nöthig ſind: ſo kann ſich doch dieſer Zoll über 1 pro Cent ſchwerlich erſtrecken. Dennoch muß auch dieſer Zoll aufgehoben werden, wenn der Staat den ökonomiſchen Handel nach einem gewiſſen Lande in Aufnehmen bringen will, welches die Holländer von Zeit zu Zeit, und inſonderheit bey dem ökonomiſchen Handel nach Spanien, gethan haben. Dieſes geſchieht auf die Art, daß man zwar den Zoll bey der Einfuhre bezahlen läßt, aber ſolchen bey der Ausfuhre wieder erſtattet, wodurch der Unterſchleif beſſer verhütet wird. Viele Staaten haben daher vornehmlich zum Beſten des ökonomiſchen Handels die Freyhäfen eingeführet, wo alle diejenigen Waaren frey eingebracht und niedergeleget werden können, die ſonſt in dem Lande einzuführen verbothen ſind. Allein, da es ſehr ſchwer iſt, aus einer ganzen Stadt und Hafen die weitere Verführung ſolcher Waaren in das Land zu verhindern: ſo iſt es rathſamer, in einem jeden Hafen einen Niederlagsort auszumachen, wo ſolche Waaren unter den Augen der Zollbedienten aus den Schiffen ausgeladen, und ſo lange aufbewahret werden, bis ſie durch den ökonomiſchen Handel wieder ausgeführet werden.

Endlich muß man diejenigen fremden Waaren, welche man einzuführen für nöthig und nützlich erachtet, ſelbſt aus der erſten Hand hohlen, und die Fracht dabey

bey gewinnen; ſodenn aber dahin trachten, daß man ſie, ſo viel möglich, gegen ſchon vollkommen bereitete Landeswaaren einhandle, ohne bares Geld oder rohe Landesproducte dagegen geben zu dürfen.

* Ausführen, hat bey den Jägern folgende Bedeutungen: 1) den Leithund ausführen. 2) Wo Dachſe, Füchſe, Kaninchen ꝛc. unter der Erde einen Bau machen, bringen dieſe die Erde hinter ſich heraus, und dieſes wird ausführen genannt. 3) Wenn Dachſe und Füchſe in den Bauen, wo ſie Junge haben, geſtöret werden, tragen ſie dieſe hinweg, oder wenn ſie laufen können, locken ſie dieſe fort; auch dieſes nennet man das Ausführen der Jungen.

* Ausfüllen, iſt eine bey den Müllern und Bäckern gebräuchliche Redensart, wenn nähmlich die erſtern den Bodenſtein in der Mühle allzu tief verhauen, die letztern aber denſelben nicht völlig wieder beſchütten und ausfüllen. Weil nun den Bäckern, wenn ſie den Bodenſtein völlig beſchütten ſollen, einiger Nachtheil zuwächſt, der Stein hingegen, wenn er nicht völlig ausgeſchüttet wird, großen Schaden leidet: ſo entſteht unter beyden oftmahls darüber ein harter Streit.

* Ausfüllung. Wenn Kölke in Deichen und Ufern entſtehen, ſo iſt es ein klarer Beweis, daß die vorhin daſelbſt vorhanden geweſene Materie nicht im Stande geweſen, der daſelbſt ſich eräugnenden Gewalt des Waſſers zu widerſtehen, folglich muß durch eine Ausfüllung die beſchädigte Stelle in beſſern Vertheidigungsſtand geſetzt werden. Dieſes geſchieht durch Vernätherungen, eingeſchlagene Pfahlwerke, auch wohl Einführung der Feld- und Fluß-Steine. Land-Moräſte laſſen ſich füglich im Winter ausfüllen, ſowohl weil man alsdenn mit Wagen und Pferden beſſer ankommen, als auch, weil man, wegen Ermangelung der Arbeit auf dem Felde, die Arbeiter um einen billigen Preis haben kann.

* Ausfüttern, iſt eine landwirthſchaftliche Redensart, da man dem Vieh den Winter hindurch ſein Futter gibt, mithin es ausfüttert.

* Ausgabe, Fr. Dépenſe, nennet man alles dasjenige, was ein Hauswirth in ſeiner Oekonomie, theils an eingeſammelte Naturalien, theils an Geld, zu Beſtreitung der Nothdurft und Bequemlichkeit des Lebens, auch wohl zu Erlangung anderer Mittel, welche dazu gehören, ausleget, oder gegen andere Dinge vertauſchet. Es wird durch ſolche Ausgabe 1) ein Naturale entweder gänzlich conſumiret, daß man nichts mehr, ja nicht einmahl in veränderter Geſtalt davon hat, davon ſonſt wieder noch eine Einnahme entſteht; oder es wird 2) angewendet, und nur verändert, mithin etwas nöthigeres, nützlicheres oder bequemeres daraus verfertigt; oder es wird 3) endlich vertauſchet, und ein anderes Gut dagegen erlanget. Und dieſes geſchieht nicht nur mit den Naturalien, ſondern auch gar mit dem Gelde, ſowohl gegen andere bewegliche und unbewegliche Sachen, rohe und verbeſſerte Kunſt- und Handwerks-Waaren, gegen Dienſte der Menſchen und ihres Viehes, und gegen Credit, als auch gegen Geld, nähmlich, damit man eine andere Art von Münzſorten erhalte. Das alles heißt im weitläuftigen Verſtande Ausgabe. Wie ſich nun dieſes Ausgebe-Geſchäft, bey einer Wirthſchaft überhaupt, oder bey dieſer und jener Ausgabe, z. E. einem Bau, Beſoldungs-Etat, bey einer Manufactur, einem Handwerke, einer Kunſt, Fabrik, Profeſſion und Hanthierung, ꝛc. wirklich nach den hiſtoriſchen Umſtänden, nähmlich: wer, was, wo, womit, warum, wem, wie und wenn? begeben habe, davon geſchieht eine glaubwürdige, ordentliche und deutliche Erzählung, in einer nach Rechnungsart, vermittelſt gewöhnlicher Beſtimmung der Einheiten ihrer Zahl, Größe, Maß, Gewicht ꝛc. welche in Naturalien und Geld verſchiedentlich eingeführt ſind; z. E. nach Scheffeln, Pfunden, Ellen, Tonnen, Thalern, Groſchen, Pfennigen ꝛc. wornach das ausgegebene Gut abgemeſſen wird, eingerichteten ſchriftlichen Vorſtellung. Und dieſes iſt ordentlicher Weiſe der andere Theil in einer wirthſchaftlichen Rechnung, und wird die Ausgabe, gleich-

gleichwie der erſte die Einnahme, genannt. Die ordentliche Ausgabe heißt, welche entweder unentbehrlich, oder entbehrlich, gleichwohl aber doch nützlich, und nicht unnütz, oder gar ſchädlich ſeyn kann. Wenn die Ausgabe aber um einer außerordentlichen und zufälligen Noth, eines ungefähr aufſtoßenden Nutzens, einer zufälligen Bequemlichkeit, oder einer ſolchen Luſt wegen, geſchieht, ſo heißt ſolches eigentlich die außerordentliche Ausgabe; und iſt entweder unentbehrlich, wie in Nothfällen, oder entbehrlich, und zwar hier theils nützlich, theils unnütz, theils ſchädlich. Auf die entbehrliche außerordentliche, muß man nicht leicht ohne Nutzen, oder doch nicht eher, als bis die ordentliche ihre Richtigkeit hat, auf unnütze oder endlich gar ſchädliche Ausgabe aber gar nicht, denken und fallen, dennoch aber bey der ordentlichen, vermittelſt der Menage, auf die außerordentliche, unentbehrliche und nützliche Ausgabe, ſich durch einen Spar-Pfennig gefaßt machen. Die Anwendung ſelbſt aber dieſes Erſparten muß doch auch in der außerordentlichen Ausgabe klüglich geſchehen. Daher denn dieſe ebenfalls in die unentbehrliche, z. E. bey Unglücksfällen, imgleichen was zufälliger Weiſe Ehre und Anſehen erfordert, und in die entbehrliche, zu unterſcheiden iſt. Dieſe aber kann doch auch entweder nützlich, oder unnütz, oder gar ſchädlich, ſeyn. Die unnütze, obwohl nicht ſchädliche, nennet man auch eine überflüſſige Ausgabe. Beyde aber lehret die Vernunft vermeiden. Wer nun dieſes nicht allein nicht thut, ſondern auch überdem ordentlich und außerordentlich nöthige und unnöthige ꝛc. Ausgaben gar nicht unterſcheidet, folglich ohne zureichenden vernünftigen Grund ausgibt, d. i. ſein Geld und Gut nicht aus der Abſicht verwendet, damit er ſeinen und anderer ihren Zuſtand dadurch vollkommener mache, oder doch in einer gewiſſen Vollkommenheit erhalte, dahingegen aber vielmehr denſelben dadurch unvollkommen machet, imgleichen, wer ohne Ver-

gleichung ſeiner Einnahe mit der Ausgabe, mithin mehr ausgibt, als er einnehmen kann, oder ſich doch in die Nothwendigkeit ohne Noth, mehr auszugeben, als er wieder einzunehmen hat, ſelbſt ſtürzet, folglich ſeine Einnahme nicht auf die Zeiten, ſeine Zwecke und Ausgabe-Capital ordentlich eintheilet, damit ſie zur Ausgabe, bis daß mehr eingenommen wird, zureiche, der iſt ein Verſchwender, Durchbringer, und gar kein Wirth. Und wer nicht ſeine ordentliche Ausgabe ſo einrichtet, damit er von Zeit zu Zeit etwas zur außerordentlichen ſpare, ungeachtet ſolches die Einnahme, wenn er nur das Entbehrliche der ordentlichen Ausgabe gehörig erwäget und aufſuchet, gar wohl zuläßt, der iſt ein ſchlechter Wirth. Wer aber hinwiederum das nothwendige und unentbehrliche, ordentliche und außerordentliche gar nicht ausgeben will, ſondern alles behalten, oder darin anders, als vermittelſt kluger Beobachtung hauswirthlicher Vortheile, in Anſehung des Ortes, der Zeit, Art und Weiſe, z. E. im Einkauf, wenn es wohlfeil, im Ganzen &c. erſparen und knickern will, der iſt ein karger Filz, und abermahl ein unvernünftiger Wirth. Wie nun in dieſem Stücke die Menſchen ungleich geſinnet ſinb, alſo ſuchet ein treuer Haushalter dieſe laſterhafte Arten zu meiden, und zwiſchen dem Geitz und der Verſchwendung die Mittelſtraße, nähmlich die Sparſamkeit, zu erwählen. Inſonderheit iſt es nöthig, daß ein jeder Wirth alle Jahre ein Verzeichniß ſeiner vermuthlichen Einnahme, und ſeiner ordentlichen und außerordentlichen Ausgabe, nach Proportion derſelben, mache, hiernächſt eine Ueberlegung anſtelle, und einen unverbrüchlichen Schluß faſſe, ohne die höchſte Noth nichts mehr auszugeben, und alſo alles nach dieſer Ueberlegung einzurichten. Zufolge dieſes wirthſchaftlichen Ausgabe-Etats oder Anſchlages, muß er hernach durch alle Quartale, Monathe und Wochen gehörig überlegen, was darin insbeſondere für Stücke der Ausgabe vorfallen, wie viel darauf zu wenden,

wenden, woher ſolche zu beſtreiten, wo und wie ſolche zu vermeiden, oder doch zu verringern ſeyn. Endlich aber muß er nichts ausgeben, was er nicht in die Rechnung aufgezeichnet hat, wovon oben Meldung geſchehen iſt. Um ſo viel mehr aber hat derjenige, der anderer Leute Einnahme auszugeben beſtellt iſt, z. B. ein Factor, oder Adminiſtrator einer Fabrik oder Manufactur, dieſe Haupt-Maxime zu beobachten; wiewohl derſelbe auch zugleich auf Belege nnd Beweiſe der geſchehenen Ausgabe, mehr als ein anderer bey ſeinem Eigenthum, zu ſehen hat. Was im Uebrigen ſonſt bey einer abzunehmenden Rechnung, der Ausgaben halber, zu beobachten iſt, werde im Art. Rechnung beybringen.

Ausgaben des Staates, ſind eins von den Hauptgeſchäften des geſammten Cameralweſens, von deren guten und weiſen Einrichtung die allgemeine Wohlfahrt des Landes-Herrn und des ganzen Landes großentheils mit abhängt. Es iſt daher nöthig, daß man dabey vernünftige und echte Grundſätze und Regeln feſtſetze, und ſolche beſtändig vor Augen habe. Herr v Juſti, im 2 B. ſeiner Staatswirthſchaft, §. 374, fgg. gibt ſolche an die Hand; und ſie verdienen hier beygebracht zu werden.

Zuvörderſt ſetzt Hr. v. Juſti folgende zwey Grundregeln feſt: 1) Man muß die Ausgaben nach dem Zuſtande der Einkünfte und des geſammten Vermögens des Staates einrichten; und 2) man muß von dem bereiteſten Vermögen oder den Einkünften keinen andern Gebrauch machen, als der auf das vereinigte und möglichſte Beſte des Regenten und der Unterthanen abzielet. Aus dieſen Grundregeln formiret er ſodenn, nnd zwar aus jener die 6 erſtern, und aus dieſer die 8 folgenden beſondern Regeln, die 7 letztern aber aus den allgemeinen Haushaltungsregeln.

1). Man muß keinen Aufwand ohne vorhergehende genugſame Ueberlegung, Ueberſchlag und Berechnung der erforderlichen Summen, und des daraus für den

Staat

Staat höchſt wahrſcheinlicher Weiſe entſtehenden Nutzens unternehmen. Nach dieſer Regel müſſen ſowohl bey allen Arten des Baues, als bey allen neuen Unternehmungen und Anſtalten zur Verbeſſerung der Kammer-Güter, oder zum Aufnehmen des Nahrungſtandes im Lande, Anſchläge gemacht werden.

2. Die Ausgabe muß niemahls die Einnahme überſteigen. Eine Sache, die mehr Unkoſten erfordert, als ſie Einkünfte und Nutzen abwirft, muß unterlaſſen werden, wenn ſie nicht ſchlechterdings nothwendig iſt, oder auf andere Art gar ſehr zur Wohlfahrt des Landes gereichet. Jedoch findet eine Ausnahme Statt, wenn eine Sache ſoll gegründet oder verbeſſert werden, die erſt mit der Zeit Einkünfte geben ſoll, wie z. B. die Anlegung einer neuen Poſtroute, neuer Bergwerke und Fabriken; denn da muß man ſich allerdings gefallen laſſen, daß die Unkoſten einige Jahre hindurch die Einkünfte weit überſteigen.

3. Zu allem Aufwande muß das Geld ſchon bey der Hand ſeyn, und man muß ſich hüten, etwas mit Schulden anzufangen. Wenn jedoch die Nothdurft und Wohlfahrt des Staates eine Unternehmung ſchlechterdings nothwendig macht, ſo muß ein weiſes Kammercollegium zugleich die allerſicherſten Maßregeln ergreifen und feſtſetzen, wie und auf was Art die deswegen gemachten Schulden wieder bezahlet werden ſollen, ohne andern nöthigen und nützlichen Aufwand zu unterlaſſen, oder die bisherige gute Cameraleinrichtung allzu merklich zu erſchüttern.

4. Man muß ſuchen, alle Ausgaben des Staates, ſo viel möglich, gewiß zu machen, indem man nähmlich die über ungewiſſe Ausgaben geführte Rechnungen mit großer Aufmerkſamkeit unterſuchet, wirthſchaftliche Erinnerungen dabey machet, oder von andern der Sachen verſtändigen Leuten machen läßt, und alles dasjenige, was die Ungleichheit der Ausgaben in verſchiedenen Jahren veranlaſſet, in mehreres Geſchick und beſſere Proportion zu bringen ſuchet; beſonders aber, wenn man ſich,

ſo

ſo viel möglich, bey allen ungewiſſen Ausgaben der Entrepreneurs zu bedienen ſuchet.

5. Man muß alle Arten des Aufwandes, die eine beſtändige Verminderung der Einkünfte verurſachen, ſorgfältig vermeiden.

6. Man muß, ſo viel möglich, bemühet ſeyn, die Sachen ſolchergeſtalt einzurichten, daß der Aufwand des Staates nicht außerhalb Landes gehe, ſondern den Unterthanen zur Circulation in dem Nahrungsſtande zu Statten komme.

7. Die Größe und Wichtigkeit einer jeden Ausgabe muß bloß nach der Größe des Nutzens beſtimmet werden, welcher daraus für die Wohlfahrt des Staates entſteht; nur muß man einen ſcheinbaren Nutzen von einem wahren Vortheile zu unterſcheiden wiſſen, und kein Intereſſe des Regenten zur Abſicht haben, welches von dem Beſten der Unterthanen unterſchieden iſt, als welches niemahls ein wahrer Vortheil genennet werden kann.

8. Man muß die Ausgaben nach der Maße ordnen und beſtreiten, wie dadurch das gemeinſchaftliche Beſte des Regenten und der Unterthanen befördert wird. Man muß nähmlich zuvörderſt das Nothwendigſte oder die Nothdurft des Staates beſorgen, ſodenn aber die Ausgaben zum Nutzen und Aufnehmen des gemeinen Weſens beſtreiten, und nach allem dieſen kann man erſt an den Aufwand zur Bequemlichkeit, Zierde und Wohlanſtändigkeit denken.

9. Solchemnach muß man bey den Ausgaben vor allen Dingen das Nothwendigſte beſorgen. Es ſind aber alle Ausgaben nothwendig, ohne welche die Republik die gemeinſchaftliche Glückſeligkeit nicht erreichen kann. Es gibt aber dreyerley Grade der Nothwendigkeit. Der erſte Grad machet die ſchlechterdings nothwendigen Ausgaben aus; und dieſes ſind alle diejenigen, die zu der innerlichen Erhaltung der Republik gehören, als: die zu Unterhaltung des Regenten und ſeines Hauſes, auf eine

eine ſeiner hohen Würde anſtändige Art erforderlichen Koſten; der Aufwand für das Kriegesheer in großen Staaten; die Beſoldungen der Bedienten ꝛc. Unter den zweyten Grad gehören diejenigen Ausgaben, die eine bediugte Nothwendigkeit haben; wenn nähmlich das gemeine Weſen einen großen Nachtheil leiden müßte, im Fall man dieſen Aufwand unterlaſſen wollte; z. E. wann Commerzien, Manufacturan, Fabriken, und andere dem Nahrungsſtande heilſame Anſtalten, wegen Unterlaſſung eines gewiſſen Aufwandes, in Verfall gerathen würden. Der dritte Grad des Nothwendigen ſind endlich diejenigen Ausgaben, die eine weiſe Nothwendigkeit zum Grunde haben, dergeſtalt, daß zwar die Republik aus der Unterlaſſung dieſes Aufwandes keinen unmittelbaren Schaden leidet, dennoch aber diejenige möglich größere Glückſeligkeit und mehrere Aufnahme des Staates nicht erreichet wird, die durch dieſe Ausgaben hätte bewirket werden können, und zu deren Beförderung die Regierung durch die Weisheit verbunden geweſen wäre. Von dieſer Art ſind alle diejenigen Anſtalten, die zur Aufnahme u. Erweiterung der Commerzien und des geſammten Nahrungsſtandes, zur Verbeſſerung der Einkünfte und Vergrößerung des Staates ſelbſt etwas beytragen. Es müſſen aber auch die Ausgaben ihre gerechte Gränzen haben, und die Größe und Beſchaffenheit derſelben muß ſich gleichfalls nach den Graden der Nothwendigkeit richten.

10. Wenn alle nothwendige Ausgaben beſorgt ſind, alsdenn, und nicht eher, muß man das Nützliche beſtreiten. Hierbey haben die Dinge und Anſtalten, welche einen unmittelbaren Nutzen zu dem Beſten des Staates haben, den Vorzug vor denen, welche nur einen mittelbaren Nutzen haben. Zu jenen kann der Schatz, das Aufnehmen der Wiſſenſchaften und Künſte, die Beförderung der guten Sitten, und die dazu gehörigen Anſtalten und Stiftungen, imgleichen die Belohnung der Verdienſte, und die Aufführung ſolcher Gebäude, die

zwar

zwar entbehrlich geweſen wären, aber doch ihren Nutzen haben; zu dieſen aber die Gnadenbezeigungen, der Aufwand auf die Werke der Kunſt ꝛc. gerechnet werden.

11. Nachdem aller Aufwand beſtritten iſt, welcher zu der Nothdurft und dem Nutzen des Staates erfordert wird, alsdann, und nicht eher, kann man an die Ausgaben zu der Bequemlichkeit, Wohlanſtändigkeit, Zierde und Pracht gedenken. Dieſes Bequemliche und Wohlanſtändige kann ſowohl auf Seiten des Regenten und des Hofes, dem auch der Vorzug hierin gebühret, als des geſammten Landes, Statt finden.

12. Man muß ſich bemühen, das Cameralweſen in ſolche Verfaſſung zu ſetzen, damit man allen dieſen dreyerley Arten der Ausgaben ein Genüge leiſten könne. Dieſes geſchieht nnn vornehmlich, wenn man in keinerley Art der Ausgaben etwas überflüſſiges zuläßt, ſondern allenthalben die gerechte Proportion beobachtet.

13. Wenn man ſich im Stande befinden will, allen Arten von Ausgaben ein Genüge leiſten zu konnen: ſo muß man bey allem Aufwande eine vernünftige Sparſamkeit beobachten. Dieſe iſt nicht anders, als die gerechte Einrichtung und Beſtimmung der Größe und Wichtigkeit einer jeden Ausgabe, um nicht mehr aufzuwenden, als es die Natur der Sache, die gegenwärtige Nothdurft, das Beſte und der Nutzen des gemeinen Weſens und die Wohlanſtändigkeit drs Landesherrn erfordern. Es muß aber die Sparſamkeit in keinen Geitz ausarten, welcher bey einem Regenten die Verfaſſung iſt, bey allem Aufwande weniger auszugeben, als es eben gedachte Umſtände erlauben, und zur bloß in der Abſicht, Schätze zu ſammeln, welche ſowohl über die Kräfte des Staates, als wider den vernünftigen Endzweck eines Schatzes, ſind.

14. Man muß auf einen Gegenſtand, zu welchem der Regent auch keine beſondere Neigung trägt, wenigſtens ſo viel aufwenden, als es die Wohlfahrt und der Nutzen des Staates und die Wohlanſtändigkeit erfordert.

15. Die

15. Die Kammer muß von dem wahren Zuſtande aller Caſſen beſtändig die allergenaueſte Nachricht haben. Siehe Caſſe.

16. Man muß nicht das geringſte ohne richtige Rechnung ausgeben. Nicht ſelten paſſieren dieſe oder jene Ausgaben, vermöge alter Gewohnheiten, ohne Beweis oder Belege; und öfters gilt die Verordnung der Kammer, daß dieſe oder jene Ausgaben geſchehen ſollen, ſtatt des Beweiſes, daß ſie wirklich geſchehen ſind; da ſie doch öfters nicht auf die vorgeſchriebene Art, wenigſtens nicht ohne Unterſchleif und Bevortheilung der Bedienten, bewerkſtelliget worden ſind.

17. Man muß ſich bey allem Aufwande, in welchem eine Menge kleiner Ausgaben vorfallen, und die eine beſondere Aufſicht und Fleiß der Bedienten erfordern, oder bey welchen ihr Betrug und Unterſchleif möglich iſt, der Entrepreneurs oder der Admodiation bedienen.

18. Man muß dasjenige, was mit einerley Koſten beſtritten werden kann, niemahls mit mehrern und vervielfältigten Koſten bewerkſtelligen. Es iſt daher ein großer Fehler, wenn man bey neuen Anſtalten ſogleich, und ehe es nöthig iſt, vornehme Bediente aufſtellet, welche große Beſoldungen haben wollen, und doch öfters von der Sache wenig verſtehen, ſondern ſich auf die Subalternen verlaſſen, die dann bey der freyen Hand, die ihnen gelaſſen wird, auf ihren Vortheil gleichfalls bedacht ſind, wodurch denn viele Nebenkoſten verurſachet werden, worüber manches nützliche Werk zu Grunde geht. Ja, man muß die allergeringſten Nebenkoſten zu vermeiden ſuchen; denn wenn viele derſelben zuſammen kommen, können ſie anſehnliche Summen ausmachen, welche zu andern nützlichen Anſtalten weit beſſer angewandt werden können.

19. Man muß die Ausgaben nicht ſelbſt erſt nothwendig machen. Dieſes geſchieht vornehmlich, wenn man nicht die rechten, ſondern weitläuftige und ungeſchickte

ſchickte Mittel erwählet, die uns zu dem vorhabenden End⸗zwecke nicht am leichteſten u. bequemſten führen können.

20. Man muß alle Bedürfniſſe, ſowohl für den Hof, als für den Staat, zu rechter Zeit, mit Rath und Vortheil, und durch bare Bezahlung, anſchaffen, auch in allen Dingen, wo es ſich mit Nutzen thun läßt, auf Vorrath bedacht ſeyn. Man findet faſt aller Orten Hof⸗Lieferanten, ſowohl Chriſten als Juden, welche, weil ſie ihre Waaren von einer Zeit zur andern, oder einer Meſſe zur andern, creditiren, ſich vollkommen berechtigt glauben, einen ſtärkern Vortheil zu ziehen, als billig iſt, und ſie von andern nehmen; gerade, als wenn die Höfe eher zu bevortheilen wären, als andere Perſonen. Zu geſchweigen, daß ſolche Leute noch überdem ſchlechte und verlegene Waaren zu liefern pflegen.

21. Man muß bey allen Ausgaben des Staates eine gute Ordnung beobachten, und dieſelben ſowohl unter einander ſelbſt, als mit der Einnahme, und andern Geſchäften der Regierung, in einem guten Zuſammenhange und Verbindung zu erhalten wiſſen. Zu dem Ende müſſen alle Auszahlungen zur rechten Zeit und Stunde geſchehen, die Lieferungen und Zahlungen von einer Caſſe an die andere ihre vorgeſchriebene Zeit und Ordnung genau beobachten, und die Einnahme ſelbſt zu ſolchen Zeiten geſetzt werden, daß ſie mit den wichtigſten Ausgaben genau zuſammen hange. Dadurch können nicht allein viele überflüſſige Geſchäfte und Arbeiten, ſondern auch viele Nebenunkoſten und überflüſſige Bediente erſparet werden.

Die verſchiedenen Geſchäfte, welche bey den Ausgaben des Staates vorfallen, trifft man unter den Titeln: **Kammer⸗Etat**, **Caſſen** und **Rechnungen** an. Siehe auch **Civil⸗Etat**.

* Ausgäten, ſiehe Gäten.

* Ausgang, heißt bey den Jägern, 1) derjenige Gang, wo ein Dachs oder Fuchs aus den Röhren ſeinen

Ausgang nimmt. Dieſe Ausgänge ſind daran zu erkennen, wenn ſie unten und oben fein glatt zugerutſchet ſind. 2) Diejenigen Fährten, welche von Holz zu Feld oder aus einem Bogen gehen.

* Ausgeben, anſchlagen, lautſeyn, bollern, lautgeben, bedeutet im Jagdweſen das Bellen der Hunde, die auf einer Jagd angelaſſen worden ſind. Man ſpricht auch, wenn ein Hiefhorn einen lauten Ton hat: Das Horn gibt gut aus, oder es ſchlägt wohl an.

* Ausgeber, Fr. Dépenſier, iſt in einigen Familien oder Klöſtern der Oeconomus, oder derjenige, welcher Sorge trägt, den Aufwand einer Haushaltung oder einer Gemeine zu thun. In Klöſtern wird beſonders unter den Mönchen und Nonnen der- oder diejenige dadurch angezeiget, welcher für den Keller und die übrige Haushaltung Sorge trägt.

* Ausgeberinn, Beſchließerinn, eine der nöthigſten und nützlichſten Hausgenoſſen bey herrſchaftlichen Wirthſchaften, ſowohl in Städten als auf dem Lande. Sie muß ein vollkommen erfahrnes, fleißiges und ehrbares Weib, oder eine betagte Jungfer ſeyn, welche alles, was zur ſtädtiſchen und ländlichen Wirthſchaft gehört, wohl verſteht und anzuordnen weiß; z. E. den wohlfeilen Einkauf der Eß- und Trink-Waaren, das Kochen, Brodbacken, Bier- und Wein-Auffüllen und Abziehen, Branntweinbrennen, Waſchen, Plätten, Honig läutern, Wachsſieden, Lichtziehen, Spinnen, Weben, Bleichen, Obſtdörren, Gartengewächſe und andere Früchte einlegen, Einſalzen, Säuern und Räuchern des Fleiſches, u. ſ. w. Unter ihre Verwahrung gehören die Speiſe- Milch- Obſt- und andere Vorraths-Kammern, die Bier- und Wein-Keller ꝛc. Sie regieret die Küchen- Waſch- Spinn- und andere Dienſt-Mägde eines Hauſes; daher zu einer guten Ordnung unter andern auch nothwendig iſt, daß die Ausgeberinn ihr Cabinet, Stube oder Kammer in der Nähe bey den Mägden habe, damit

mit ſie dieſelben in einer guten Zucht halte, und ihnen die gehörige Arbeit zutheile. In manchen ſtädtiſchen vornehmen Wirthſchaften bedient man ſich zu den meiſten vorbenannten Verrichtungen einer ſogenannten Haus-Jungfer, welche, wenn ſie von guter Geburt und Erziehung, oder wohl gar aus der Verwandtſchaft des Hauſes iſt, mit an dem herrſchaftlichen Tiſche ſpeiſet, und außerdem mehr auf freundſchaftlichen als Bedienten-Fuß behandelt wird.

* Ausgefaſelte Leinwand, ſiehe Ausfaſeln.

* Ausgehen; wird im Jagdweſen verſtanden: 1) auf die Jagd; 2) wenn der Dachs des Nachts, wie auch der Bär aus der Höhle, kriechet, nennt man ausgehen. 3) Einen Luchs, Wolf und Marder im Schnee ausmachen wollen, wo ſein Aufenthalt, nennt man auf das Thier ausgehen.

* Ausgeitzen oder Abſtutzen, heißt, die Spitzen von den Ranken der Kürbiſſe wegſchneiden, damit die Ranken nicht weiter hinaus wachſen können, und die Kürbiſſe deſto größer wachſen.

Ausgeitzen, oder auch ſäubern und reinigen, Fr. Emonder, nennet man auch bey dem Tobaksbau das Abpflücken und Ausreiſſen der unterſten und unnützen Tobaksblätter, wie auch der Schößlinge, welche die Wurzeln der Stängel von ſich ſtoßen, damit das Wachsthum der ſchönſten und guten Blätter deſto mehr befördert werde.

Ausgekämmte Wolle, ſiehe Kämmling.

Ausgeklärt Mehl, ſiehe Mehl.

Ausgelaugte Erde, ſiehe unter Erde.

* Ausgelegt, Fr. Eſtalé, oder Etalé, wird nicht allein von den Waaren geſagt, die man vor die Läden ausleget und aushängt, ſondern auch von denen, die man den Käufern vorleget, und ſie von ihnen anſehen läßt. Siehe Auslegen.

Ausgelegte Fußböden, ſiehe unter Dielen.

* Ausgelegt Geld, oder barer Verlag, Fr. Debourſé, heißt die Ausgabe oder das bare Geld, welches man zu Expedirung einer gewiſſen Angelegenheit, als: wegen der Verſendung oder wegen des Empfanges der Waaren verwenden, oder für einen andern vorſchießen muß. Wenn dieſer ſolche Summe jenem wiedergibt, oder ihn deshalb ſonſt befriediget, ſo heißt dieſes bey den Kaufleuten insbeſondere rembourſiren, Fr. rembourſer, d. h. das ausgelegte Geld wieder erſtatten. Wie denn inſonder. die Kaufleute den Fuhrleuten, außer dem Fuhrlohne oder Frachtgelde, auch dasjenige wieder erſtatten müſſen, was ſie für ihre Waaren an Zöllen und andern Abgaben bezahlt haben. Sonſt bedeutet dieſe Redensart auch ſo viel, als einem, dem man eine gewiſſe Sache abgehandelt hat, den Werth dafür, oder was ihn dieſelbe gekoſtet, als er ſolche an ſich gebracht hat, wieder erſtatten.

Ausgelegte Tiſchlerarbeit, ſ. Eingelegte Arbeit, und Furnier.

Ausgeliehen Geld, ſiehe Schuld.

Ausgemärgelte Erde, Fr. Terre uſée; ſiehe unter Aushungern.

Ausgenähte Sachen, ſiehe Ausnähen.

Ausgeſchnittene Bilder, ſiehe Bilder.

Ausgeſchnittene Naht, ſiehe Naht.

Ausgeſchnittener Zettel, ſiehe Kerb-Zettel.

* Ausgeſchoſſenes Jagen, heißt eine verödete Jagd; auch wird das Jagen nach dem Abſchießen alſo genannt.

* Ausgeſiebtes, Fr. Criblure, nennet man das geringe Getreide, Treſpen, Raden, Vogelwicken und andern Samen von Unkraut, ſo bey dem Reinmachen des Samens oder Mahlgetreides durch das ganze und halbe Raden-Sieb fällt, und mehrentheils geſchroten und dem Maſtviehe gegeben wird.

* Ausgeſogener Acker nennet der Landmann, wenn das Feld ohne Düngung immer tragen müſſen, und dadurch unfrucht-

unfruchtbar wird, daß es wenigſtens, wenn es nicht gedünget werden kann, eine Zeitlang brache liegen muß.

Ausgeworfener Aſt, ſiehe unter Auslaufen.

* Ausgießen, ſagen einige Jäger, wenn ein angeſchoſſenes Wild ſtark ſchweißet.

Ausgleichen, (Bezahlungen gegen einander) ſiehe Scontriren.

* Ausglühen des Eiſens, ſ. Th. X, S. 659.

* Ausgraben, bey den Jägern, Dachſe und Füchſe, nachdem die Dachshunde eingelaſſen worden und vorliegen, aus dem Baue graben.

Aushängen, ſiehe Auslegen.

* Aushauen des geſchlachteten Fleiſches, ſ. Th. XIV, S. 135.

* Ausheben, heißt bey den Gärtnern, wenn ſie einen jungen Baum oder anderes Gewächs aus ſeiner Stäte wegnehmen, und in ein ander Land verſetzen.

Oder, es bedeutet bey den Wirthen, wenn ſie aus einem noch nicht angeſteckten und angebrochenen Wein- oder Bier-Faſſe, durch das Spundloch vermittelſt eines Hebers etwas vom Getränke heraus ziehen, theils zur Probe, theils einen guten und friſchen Trunk zu bekommen, dabey jederzeit das Auffüllen nicht aus der Acht gelaſſen werden muß.

* Ausheften, geſchieht vom Tuchſcherer, wenn das Tuch völlig fertig iſt, da er es mit Bindfaden heftet, und Papier einleget. Jedes Tuch muß zwey Mahl gepreſſet werden; dieſes nennt man umſetzen, oder umlegen, damit die auswendigen Ränder an Tüchern, und auch die Mitte, die Preſſe bekommen. Wenn es etliche Stunden geſtanden hat, wird es geleget, ausgeheftet und ſtaffieret, mit Silber oder Gold, oder anderm Band, u. d. gl.

Aushöken, aushökern; ſiehe Höke.

Aushub, ſiehe Hub.

Aushülſen, ſiehe Hülſen.

Aushungern, Ausmärgeln, Fr. ſ'uſer, ſ'effairer, ſ'effriter, ſ'effruiter, iſt ein Ackerwort, und zeigt die Unfruchtbarkeit eines Feldes an, die daher entſtanden iſt, daß es allzu lange getragen hat, ohne daß es gedünget worden iſt, oder Ruhe gehabt hat. Man ſagt: dies iſt ein ausgehungerter, ausgemärgelter Acker, Fr. Terre uſée.

Ausjagen, ſiehe Abjagen und Ausſchießen.

* Auskalben, ausblaſen, wird vom ſchweren Kalben und Geburt der Kühe geſagt, wenn ſie dergeſtalt ausdrucken, daß alles aus dem Leibe fällt, daher man ſpricht: die Kuh hat ſich ausgeblaſen; und müſſen die Kühe mehrentheils daran verrecken. Ein mehreres ſ. unter Kuh.

* Auskaufen, heißt nicht nur einem dasjenige, was ihm zum Kaufe bereits angebothen, und halb behandelt worden iſt, heimlich aus der Hand oder zuvor wegkaufen; ſondern es wird auch gebraucht, wenn man jemanden alle ſeine Waare in der Bude oder in ſeinem Laden weg- oder heraus kaufet.

Auskegeln, ſiehe Auskötheu.

* Auskehren, heißt die Verrichtung, wenn das Geſinde den Fußboden eines Zimmers, von dem darüber liegenden Unrathe und Staube, vermittelſt eines Kehrbeſens u. Borſtwiſches, reiniget und ſäubert. Daß dabey der Staub nicht zu heftig auf fahre, und ſich hernach wieder auf andere Sachen oder auch nur an die Wände anlege, iſt das beſte Mittel, wenn unmittelbar vor dem Kehren nicht allzuſehr befeuchtete Sägeſpäne, oder auf den rothen Pflaſterſteinen befeuchtete Gärberlohe, ausgeſtreuet und mit dem Beſen ausgebreitet wird, daran denn der erwähnte ſubtile Staub hangen bleibt, und ſich wohl damit auskehren läßt. Der auf dieſe Art zuſammengebrachte Unrath heißt Auskehricht, oder Kehricht. Dieſen ſoll man nicht wegwerfen, ſondern an einen beſondern Ort ſchaffen, damit, wenn ungefähr etwas in den Kehricht gekommen, es wieder geſuchet werden könne. Am allerwenigſten ſoll man in Städten dergleichen Kehricht an öffent-

fentliche und gangbare Straßen hinwerfen, oder unter die Feuerleitern häufen, als welches wider die Reinlichkeit, und wider den vorfallenden Gebrauch der letztern, ſtreitet.

* Auskitten, ein Gefäß inwendig mit Kitt verſehen; ſiehe Kitt.

* Ausklopfen, wird von den Samen, als: Anieß, Kümmel, Fenchel 2c. gebraucht, wenn ſolche aus ihren Hülſen mit einem Stecken heraus getrieben werden.

Bey den Kleidern nennet man es die Beſchäftigung, wenn man im März, bey ſchönem und trocknem Wetter, das Rauch- oder Pelzwerk mit einem Stecken klopfet, um den Staub und Anſchmiß der Motten davon zu bringen, und ſolche davor zu bewahren. So werden auch andere Kleider, Tapeten und Teppiche, imgleichen die mit verſchiedenen Ueberzügen verſehenen Mobilien, als: Stühle, Polſter-Küſſen, u. ſ. f. nicht weniger die Federbetten ſelbſt, auf ſolche Art gereiniget, und der Staub aus ſelbigen geklopfet.

* Auskòthen, Auskühten, Auskütten, oder Auskegeln, Fr. Luxation du Boulet, nennet man eine Verrenkung an der Kòthe der Vorder- oder Hinter-Füße bey Pferden. Sie kann geſchehen, wenn ein Pferd in ein Wagengeleiſe oder ſonſt auf einen unebenen Boden tritt und fällt, in dem der Fuß ſtecken bleibt; oder auch beym Ausglitſchen im ſchnellen Umwenden. Nach geſchehener Auskòthung tritt das Pferd nicht auf den beſchädigten Fuß nieder, ſondern ſetzt nur die vorderſte Schärfe des Hufs, oder die Spitze der Zehe, zu Boden. Der ausgewichene Knochen ſteht an der einen oder andern Seite hervor, und macht eine Erhabenheit am Gelenke; und wenn man den Fuß aufhebt und die Kòthe beweget, ſo kann man ſie nicht vor- und hinterwärts, aber wohl ſeitwärts, bewegen. Die Auskòthung iſt immer ein gefährlicher Zufall, insbeſondere aber an den Hinterfüßen, wo ihre Heilung ſchwerer von ſtatten geht, und eine längere Zeit erfordert, als bey den Vorderfüßen.

Man muß, ſo bald es angeht, den Knochen ihre natürliche Lage wieder zu geben ſuchen. Zu dem Ende muß ein ſtarker Mann den Fuß gleich über der Köthe, und ein anderer bey dem Horne des Hufes, feſt faſſen, und ſo müſſen ſie das verrenkte Gelenk allmählich und gelinde aus einander ziehen, da unterdeſſen ein dritter den Knochen wieder einrücket, welches unter einem Knacken geſchehen wird. Wenn die Einrichtung gehörig geſchehen iſt, wird das Pferd gleich wieder auf den Fuß treten können. Bisweilen kann aber dieſe Einrichtung nicht wohl eher geſchehen, ehe man nicht die zu große Geſchwulſt und die Entzündung um das Gelenk durch zertheilende Mittel vertrieben hat. Weil aber die Bänder des Gelenkes bey der Verrenkung eine gewaltſame Ausdehnung erlitten haben, und das Gelenk öfters ſtark geſchwollen iſt, ſo muß es, nach der Einrichtung, fleißig mit Branntwein oder Campherſpiritus gewaſchen werden, welches man einige Tage lang fortſetzt, bis der Fuß gänzlich wieder geſund iſt; dabey muß das Pferd auch eine gute Streu haben, und ruhen. Wenn der Spiritus nicht merklich hilft, ſo kann man auch Umſchläge von warmen Wein, worin zertheilende Kräuter gekocht worden, gebrauchen. Es iſt auch gut, wenn gleich anfänglich dem Thiere Ader gelaſſen wird.

Bisweilen erfolgt in den angezeigten Fällen die Auskōthung nicht wirklich, ſondern die Bänder werden nur ſtark ausgedehnt, und das Gelenk ſchwillt an, ohne daß der Knochen ſelbſt aus ſeinem Gewerbe tritt. Eben daſſelbe geſchieht auch bisweilen am Knie, nach einem heftigen Stoße oder Schlage an dieſem Theile, oder wenn das Pferd zu ſtark in das Knie fällt. Dieſer Fall heißt eine Verſtauchung, Fr. Entorſe, oder Mémarchûre, und muß eben ſo geheilt werden, wie die Auskōthung; nur wird der Knochen nicht dabey eingeſetzt, weil er von ſelbſt ſeine natürliche Lage behalten hatte. Bey einer Verſtauchung in der Köthe ſteht die Köthe vorn

vorn über die Krone heraus, ungefähr als wenn das Pferd gerade auf der Köthe ſtände.

In dergleichen Vorfällen können ſich auch die Land-Wirthe folgender Mittel bedienen. Man nimmt 1 Pfund kleingeſtoßenen Leinſamen, ½ Pfund Honig, und ungefähr 1½ Kannen guten Eſſig, läßt es mit einander kochen, daß ein Teig daraus werde, ſchlägt es warm auf einen Haſenbalg, bindet es, ſo warm man es an der Hand leiden kann, dem Pferde auf den Fuß, und läßt es bis auf den dritten Tag liegen. Spüret man alsdenn noch keine Beſſerung, ſo ſchmieret man es mit Lorbeeröhl und Althä, bindet ihm gemeldeten Teig fein warm über den Fuß, und hält den Fuß mit Einſchlägen und Hornſalben immer etwas feucht.

Oder, man nimmt Fünffingerkraut einen ziemlichen Theil, 1 Nößel Wein, thut dazu eine gute Quantität Butter, in der Größe eines Gänſe-Eyes, läßt es ſieden, bis das Kraut weich wird, bindet es alsdenn, ſo warm als man es an der Hand leiden kann, dem Pferde um die Köthe, und wiederholt ſolches des Tages etliche Mahl nach einander, bis der Schade ſich wieder zur Beſſerung anläßt.

Oder, man nimmt Brunnenkreſſe, Hauswurz und zerlaſſene Butter, eines Gänſe-Eyes groß, thut es zuſammen in einen Topf, läßt es wohl ſieden, und reibet damit dem Pferde den Schaden, und ſchlägt ihm ſolches auch über. Alle Morgen aber muß man es vor dem Reiben und Verbinden in das Feld gehen laſſen.

Eben ſo, wie man mit den Verrenkungen und Verſtauchungen bey dem Pferde umgeht, verfährt man auch bey anderm Viehe in ähnlichen Fällen.

Auskoppeln, Fr. Deharder, heißt, bey den Jägern, einen Hund von der Koppel, daran zwey Hunde, ſie deſto beſſer beyſammen zu halten, losmachen; welches auch geſchieht, wenn er in ſeiner Koppel die Beine gebrochen hat.

* **Auskriechen**, pflegt man zu nennen, wenn das Feder-Vieh nach vollendeter Brut-Zeit, und empfangenem Leben, aus den Schalen bricht, und alſo an das Tageslicht kommt; oder, wenn die Würmer, als: Motten und Schaben, aus ihren Puppen, als Würmer auskriechen.

* **Ausküthen, Auskütten**, ſiehe Ausköthen.

* **Ausladen**, heißt bey dem Schiffweſen, die auf einem Schiffe befindlichen Laſten oder Kaufmannsgüter heraus nehmen, und an das Land bringen, dazu eigene Inſtrumente mit Rädern, als: Kranich ꝛc. gebraucht werden. Die Franzoſen haben gar vielerley Wörter, wodurch ſie dieſe Verrichtung ausdrücken. Alſo heißt bey ihnen Debardage, und Debarder, das Ab- und Ausladen der Kaufmannsgüter von einem Schiffe oder andern Fahrzeuge, wenn es in dem Hafen angelangt iſt, um dieſelben zu verkaufen, oder wem ſolche zugehören, zu überliefern. Insbeſondere aber brauchet man dieſes Wort von dem Brennholze, womit gehandelt wird. Und die, welche dergleichen verrichten, nennet man Debardeurs, gemeiniglich aber Forts und Gagne deniers de riviere. Hingegen das Wort Debarquement und Debarquer, oder auch Deſembarquement, und Deſembarquer, heißt zwar auch die Güter und Waaren aus einem Schiffe an das Land bringen, und ſie entweder in des Kaufmanns, der es befrachtet hat, ſeine Magazine tragen, oder ſelbige denen Factors oder Commiſſionärs, oder auch andern Perſonen, an welche ſelbige adreſſirt ſind, überliefern. Jedoch werden dieſe letztern Wörter auch von der Equipage oder dem ſämmtlichen Schiffsvolke und Schiffsgeräthe, mit Einem Worte, von allem, was die Schiffsladung ausmachet, und welches man entweder daraus zieht, oder von ſelbſt daraus kommt, gebrauchet. Und daher heißt auch Debarcadour, der dazu beſtimmte und eingerichtete Ort in einem Hafen. Ferner brauchet man die Wörter Decharge und Decharger ebenfalls von dem Ab- und Ausladen des Weines, des Holzes, der Spezerey-

und anderer Waaren, von den Schiffen und andern Fahrzeugen, und alſo heißt auch Dechargeur, der dergleichen verrichtet. Zu Paris aber nennet man inſonderheit das Ab- und Ausladen des Weines aus den Fahrzeugen, auf welchen er auf dem Fluſſe Seine dahin gebracht wird, Decharge & Labourage des Vins, oder Decharger & Labourer des Vins, und diejenigen, welchen ſolches daſelbſt, mit Ausſchluß aller andern Arten von Abladern, einzig und allein gebühret, Dechargeurs des Vins. Und dieſes ſind keine andere, als die daſigen Böttchermeiſter oder Faßbinder, welche aber nicht etwa nur die Weine, ſondern auch die Cidres, und alle andere Arten von Getränken, die in Paris, zu Lande ſowohl als zu Waſſer, anlangen, abzuladen berechtigt ſind. Eine andere Art des Auf- und Abladens, iſt die ſogenannte Maneage, welches die Bothsknechte auf einem Kauf fahrdey-Schiffe thun müſſen, es geſchehe mit Dielen, oder Bauholze, oder auch mit grünen oder trockenen Fiſchen, oder andern gleichmäßigen Sachen, ohne deshalb von dem Kaufmanne eine abſonderliche Belohnung zu verlangen. Es wird aber dieſe Arbeit deswegen alſo genannt, weil ſie mit den Händen geſchieht. Und wenn ſie ſich hierzu gewiſſer Zugſeile bedienen müſſen, welche um Walzen und Rollen geſchlungen werden, und die man im Franzöſ. Palans nennet, ſo heißt ſolches eben daher Palanquer. Das Ab- und Ausladen des Getreides, des Salzes, und anderer Waaren, welche mit dem Spaten oder der Schaufel umgerührt werden, heißt Paleage. Und ob zwar die Bothsknechte ſowohl dieſes, als jenes, umſonſt zu thun ſchuldig ſind, ſo wird ihnen doch das Aufwinden und Um- oder Aufſchaufeln abſonderlich bezahlet. Sonſt aber heißt auch bey der Handlung zur See derjenige Ort, wo die auf einem Schiffe befindlichen Waaren, nach geendigter Fahrt, zum letzten abgeladen werden, um daſelbſt zu bleiben, der Ort ihrer Beſtimmung, Fr. Reſte oder Lieu de Reſte; wie hingegen Sole oder Etape,

pe, der Stapel, oder ein öffentlicher Platz, wo die an einem Orte durchgeführten Waaren abgeladen und zum öffentlichen Verkauf ausgeleget werden müſſen. Siehe Stapel. Und endlich nennet man auch im Franzöſ. Port de decharge, oder Port de vente, einen Hafen, wo die Schiffer und Fuhrleute zu Waſſer ihre aufgeladene Waaren hinführen und ausladen müſſen, um daſelbſt verkaufet zu werden. Siehe auch Auspacken, Aufladen und Ballenbinder.

Im Bauweſen heißt Ausladen, wenn Theile oder Glieder einer Säule über die andern hervorſtehen; und in dieſem Verſtande werden die Erker an den Häuſern, und vorſtehende Theile, Ausladungen genannt.

Ausläufer, ſiehe unter Auslaufen.

*Ausläuft, iſt ein zu Halle bey Ueberlaſſung des Salzſiedens gebräuchlicher Terminus, und ein Vergleich derjenigen Eigenthumsherren, welche Thalgüter haben, und ſolche andern zum Gebrauch des Siedens, mit der Bedingung überlaſſen, daß er einen Theil der Einkünfte und Nutzungen dem Eigenthumsherrn der Kothen entrichten, und alſo um die gewöhnlichen Ausläufte etliche Pfannen zu verſieden haben ſoll.

Ausläufte, wird auch bey dem Salzweſen zu Halle derjenige Vorrath genennet, welcher nach Abzug des Schoſſes und Steuern übrig bleibt, und den Herren der Thalgüter zugehört. Dieſe Ausläufte bringt man in ein Verzeichniß, und hänget ſie auf dem Saale des Rathhauſes zu jedermanns Nachricht aus.

Ausläuterung des Holzes, ſiehe Auslichten und Durchhauung.

*Auslage, iſt an den Buden oder Läden, imgleichen bey den Werkſtätten, der Ort, wo ſie ihre Waaren zur Schau auslegen. Siehe Auslegen.

Ausland, ſiehe Ausfelder.

*Auslaſſen, heißt bey den Jägern, dem Leithunde mehr Seile geben, daß er beſſer ſuchen kann. Imgleichen, wenn einem

einem ein Haſe kurz vor der Flinte aufſteht, läßt man dieſen etwas auslaufen, ehe er geſchoſſen wird.

* Auslaufen, nennet man bey dem Feldbau, beſonders bey den Erbſen, wenn ſie bald, nachdem ſie geſäet worden, durch einen ſtarken Platzregen von der Erde losgemacht werden, daß ſie frey im Acker liegen, oder, wenn ſie, nachdem ſie reif ſind, ſtark beregnet, nachmahls aber wieder von der Sonne beſchienen, und die Schoten ſpröde gemacht werden, daß ſie aufſpringen, und die Erbſen in den Acker fallen.

Dieſes Wort brauchen auch die Röhr- und Brunnenmeiſter, wenn eine Brunnenröhre nicht mehr waſſerhaltig iſt, ſondern ausbricht, welches gemeiniglich nach ſtarkem Froſt zu geſchehen pflegt, und auch ſonſt, wegen langen Liegens und feuchten Bodens, ihnen wiederfahren kann; dagegen man trockene Miſtbrücken brauchen kann.

Die Gärtner nennen Auslaufen, wenn die Wurzel eines Baumes über ſich einige Sproſſen hervor treibt. Weil nun dergleichen Ausläufer, Fr. Faux-Fuyant, den guten Bäumen die Kräfte entziehen, ſo läßt man deren keine aufkommen, ſondern ſchneidet ſie glatt auf der Erde weg, es wäre denn, daß man manchmahl einen ſolchen Sproſſen ſtehen lieſſe, um auf ſelbigen, als auf einen wilden Stamm, eine gute Art durch das Pfropfen oder Oculiren zu bringen, und hernach ſammt der Wurzel zu verſetzen.

Ein auslaufender oder ausgeworfener Aſt, Fr. Branche elancée, heißt, bey den Gärtnern, ein ſehr langer, aber gegen ſeine Länge zu rechnen, wenig dicker, und von den übrigen Aeſten gänzlich abgekehrter, Aſt, welches allemahl ein Fehler an einem Baume iſt.

Auslegen, ſiehe Ausgelegt Geld.

* Auslegen, oder auch Aushängen, Fr. Eſtaler, Etaler, Etalage, oder Expoſer, heißt überhaupt Waaren zu feilem Kauf auf offenen Laden ausſetzen, oder ausbreiten; ei-

gentlich aber die Läden und Thüren der Magazine öffnen, einen Teppich daran hängen, und nach der Ordnung die Sachen daran befeſtigen, welche den Vorbeygehenden zeigen, was man darin zu verkaufen hat. Daher heißt auch, beſonders bey den Krämern, eine ſchmahle und längliche Tafel, welche entweder an die Buden und Läden ſelbſt ſchon befeſtigt iſt, und die man des Morgens herab läßt, und des Abends, wenn man einleget, wieder hinan zieht, oder die man auch des Morgens vor dieſelben hinſetzt, und des Abends wieder hinwegnimmt, um den Tag über die Waaren, welche man zu verkaufen hat, darauf auszulegen, den Auslege-Tiſch, Fr. Etalage, oder Etau. Siehe auch Bude. Sonſt aber brauchen die Franzoſen auch das Wort Etalage von dem Standgelde, oder der Abgabe an die Obrigkeit, ſeine Waaren auszulegen und feil zu haben. Siehe Markt-Geld. Insgemein haben die Einwohner den Vorzug vor den Auswärtigen, daß dieſe eher nicht, als die Bürger, ja wohl einige Zeit darnach, auf Märkten auslegen dürfen. Der Schuſter Vorzug iſt auch vor den Altflickern, daß dieſe ihre Sachen nicht auf die Stange, wie jene, aufhängen dürfen, ſondern legen, oder auf die Erde ſetzen müſſen. Dieſes ſind durch Gewohnheit eingeführte Gebräuche, die aber an verſchiedenen Orten geſchriebene Geſetze geworden ſind. So pflegen auch die Bleicherinnen ihre Leinwand nicht einzutauchen und aufzuhängen, oder ſo zu reden, ſondern ſagen, daß ſie ſolche auf den Bleich-Plan auslegen und begießen.

*Ausleſen, ausſuchen, ausſondern, ausſetzen, bey Seite legen oder ſetzen, Fr. Trier, Triage, Triquer, wird überhaupt von allen Waaren geſagt, die man unter andern heraus ſuchet; vornehmlich aber nur, wenn man unter verſchiedenen Waaren einerley Gattung bloß das Beſte wählet und heraus nimmt. Jedoch wird inſonderheit das franzöſiſche Wort Triage in ſolchem Verſtande nur von dem Stockfiſche, und von der Wolle, gebrauchet.

*Aus-

*Auslichten, oder Ausſchleichen der Waldungen, nennet man, wenn man hin und wieder in dem Walde die abgängigen Bäume, oder wo dieſelben allzu dick ſtehen und einander verſträmmen, aushauet und benutzet, damit die jungen Bäume Luft bekommen und nachwachſen können. Was davon zu halten ſey, ſ. unter Forſt-Regal.

*Auslochen, wird geſagt, wenn entweder mit dem Meiſſel, oder auch, wie von den Zimmerleuten geſchieht, mit der Stich-oder Kreutz-Axt, in eine Pfoſte, oder anderes Stuck Holz, imgleichen in ein Bret, ein Loch zu einem Zapfen geſchlagen wird, um dadurch etwas an einander zu befeſtigen. Es iſt ein Kunſtwort, welches die Zimmerleute, Tiſchler, Böttcher und Wagner mit einander gemein haben. Wiewohl die letztern lieber Ausbohren brauchen, weil ſie den Bohrer meiſtens anbringen.

*Ausmachen, iſt eine Redensart der Köchinnen, wenn ſie den Salat oder Kohl durchblättern, damit keine Unreinigkeiten oder faule Blätter darunter bleiben. Auch ſagt man ſolches von Thieren, welche in der Schale ſtecken, z. E. Krebſen, wenn ſie ausgebrochen oder heraus gelöſet werden. Endlich iſt es auch gebräuchlich, wenn man von allerley Hülſen- und Kern-Früchten, als: Schoten, Kaſtanien, mancherley Nüſſen, u. d. gl. den Nips oder Kern aus den Schalen nimmt, und zum nachherigen Gebrauch ſammelt.

Ausmärgeln, ſiehe Aushungern.

*Ausmärzen, nennen die Schäfer, wenn bey einer Schäferey das alte, oder auch junge untüchtige Vieh, ſo nichts nutzet, ausgehoben und von den andern abgeſondert wird, damit man es entweder durch Verkaufen, oder durch Schlachten, anderweit zu Nutzen bringe. Siehe auch Abſondern.

Ausmeſſen, nach der Ruthe, Fr. Toiſer, geſchieht, um die Länge, Breite und Höhe eines Ganges oder einer

ner Mauer, und wie viel ein Haufen von einer Sache, es ſey Miſt, Erde oder Stein, Kubik-Ruthen enthält, zu erfahren. Siehe auch Abmeſſen, und Maß.

* Ausmiſten, iſt eine nöthige Arbeit in den Viehſtällen, welche vom Miſte zu gehöriger Zeit gereiniget werden müſſen. Zur Winterszeit pflegt man die Ställe nicht ſo oft auszumiſten, als im Sommer, damit die Ställe nicht verkältet werden; dabey aber unter dem Bauern-Volke viel Aberglaube vorwaltet, welchen meiſtens eine Bosheit oder Faulenzerey bedecket, als: man ſolle ſolche vor dem Neujahrsfeſte nicht ausmiſten; auch im October ſind ſolche Tage von dem Bauernvolke als unglückliche Tage zum Ausmiſten ausgeſetzt, welche in der That ganz unſchuldig ſind, und liegt bloß darunter verborgen, daß die Knechte und Mägde um ſolche Zeiten, da andere feyern und die Kirchweihen halten, ſich mit ſolcher ſchweren Arbeit nicht bemühen wollen. Den Schafen darf des Jahrs nicht öfter, als ein oder zwey Mahl, ausgemiſtet werden, wenn nähmlich der Dung davon auf das Feld geführet werden muß. Bey den Schweinen iſt nicht zu viel, wenn ihnen die Woche zwey Mahl ausgemiſtet wird. Die Pferde und das Rindvieh gedeihen eher, wenn man ihnen oft ausmiſtet; daher Einige, welche das Stroh überflüſſig haben, denſelben wohl alle Tage, und zu Winterszeit über den andern oder längſtens dritten Tag, ausmiſten laſſen. Wer Federvieh, als Gänſe und Hühner, aufbehalten und mäſten will, der muß die Ställe täglich reinigen laſſen, weil ſie ſonſt nicht gedeihen, und die Federn Schaden nehmen.

* Ausnähen, heißt, Leinwand, Mouſſeline, Neſſeltuche, Batiſt oder Kammertuch, und andere Zeuge, mit Blumen und Bildern von Zwirn, Seide, Gold- und Silber-Faden, oder Wolle, von allerley Farben, vermittelſt der Nadel, oder aus freyer Hand, ausfüllen. Von dem Sticken unterſcheidet es ſich dadurch, daß bey letzterem mehr ein Unterlegen und ein Aufnähen vorfällt.

Die

Die gebräuchlichſten Arten des Ausnähens ſind: 1) die Knötchen, da ſich die Stiche in einen kleinen Knoten vereinigen. Man nähet ſie auf geköperten oder glatten Canevaß, oder auch auf Leinwand. Aus ihnen bilden ſich die Ranken, Blumen und Bogen, und man bediente ſich dieſer Stiche vormahls zu ganzen Frauenskleidungen, zum Kinderzeuge, u. ſ. w. 2) Die Marſeillen-Naht, wovon ein beſonderer Artikel an ſeinem Orte folgen wird. 3) Die Durchbruchs-Stiche, welche ſolche Löcher bilden, wie in den Spitzen oder Kanten ſind. Man nähet ſie mit den Durchbruchsnadeln, indem man die Fäden im Zeuge nach ihrer Länge und Quere zählet, um durch ihre Zuſammenziehung die Löcher oder leeren Räume des Grundes zu figuriren. Dieſe Stiche kommen in Manſchetten, Tüchern, in Marſeille- und Knötchen-Arbeit vor. 4) Die Stepp-Arbeit, welche die ausgenähten Manſchetten mit erhabenen Blumen bedienet, wenn der Grund indeſſen durchbrochen wird. Ueberhaupt hat alle ausgenähte Arbeit entweder Grund, oder iſt durchbrochen.

Zu den ſogenannten Ausgenähten Sachen, gehören: 1) die in feinen Neſſeltuche ausgenäheten, d. i. entweder geſteppten oder durchbrochenen Manns-Manſchetten oder Handkrauſen. Die Grund-Manſchetten, da das Neſſeltuch oder der Grund durchbrochen iſt, ſind theurer, als die ohne Durchbruchs-Grund. 2) Die ausgenähten Hals-Tücher der Frauenzimmer, welche man in halbe, welche dreyeckig, und in ganze, die von 4 Ecken, und viel größer als jene ſind, eintheilet. 3) Die ehedem gebräuchlichen ausgenähten Schürzen. 4) Platten zu den Kopfzeugen mit Flügeln. 5) Frauens-Manſchetten, von 2 oder 3 Rangen. 6) Priſen (Streifen) zu den Manns-Oberhemden, welche bald ſchmahl, bald breit ſind, nachdem es die Mode mit ſich bringt.

*Ausnehmen, heißt: 1) die jungen und noch nicht flücken Tauben und Vögel aus den Neſtern hohlen. 2) Das vor-

vorher nach ſeiner Art entweder gebrühete oder gerupfte Federvieh unten aufſchneiden, und das Eingeweide herausnehmen, Fr. Vuider 3) Wird es von Fiſchen geſagt, die nicht geriſſen, ſondern nur am Bauche aufgeſchnitten und ausgenommen werden; wobey man in allem der Reinigkeit ſich zu befleißigen hat, damit die Galle nicht das übrige verderbe. 4) Wird das Ausnehmen bey der Jägerey dasjenige genannt, was der Hirſch zwiſchen den Klauen an naſſem Laub oder Erdreich gefaſſet, und im Fortſchreiten zur Seite auswirft. Es iſt dieſes ein Zeichen, wodurch derſelbe in ſeiner Fährte vor dem Thiere erkannt wird.

* Auspacken, Aufpacken, heißt bey den Kaufleuten, die ihnen zugeſchickten Ballen und Kiſten öffnen, da man entweder die Stricke, womit ſie umbunden, oder die Packleinwand, worin ſie eingeſchlagen ſind, zerſchneidet, und davon thut, um die darin befindlichen Waaren heraus zu nehmen. Die Franzoſen haben unterſchiedliche Wörter, dieſes auszudrucken. Alſo heißt bey ihnen Debaler oder Deſembaler, eigentlich Ballen, Decaiſſer, Kiſten, und Debaqueter, Packe oder Packete aufmachen, und die Waaren heraus nehmen.

Auspacken der Schiffe, ſiehe Ausladen.

* Auspochen, nennen die Jäger, die Marder aus hohlen Bäumen treiben, welches durch öfteres Anſchlagen geſchieht.

* Auspreſſen, heißt, den Saft oder das Oehl aus einer Frucht, vermittelſt einer Preſſe, mit Gewalt ausdrücken.

Ausputzen, ſiehe Aufputzen, Aviver, und Auswiſchen.

* Ausradung, nennet man, wenn man wüſte Gegenden anzubauen, u. alles ſchlechte Erdreich wegzubringen oder zu verbeſſern ſuchet, dadurch einem Hauswirthe und ſeinen Nachkommen vieles einkommen kann, indem dergleichen wüſte Gegenden und Heiden zu nichts tauglich ſind Damit aber ein Landmann nicht vergebliche Mühe u. Koſten auf-

aufwende, ſo hat man bey ſolcher Ausradung auf folgende Stücke zu ſehen: Ob die Gegend herum mit ihrem Grunde gut oder ſchlecht ſey? ob viel Waſſer darin ſtehe? ob die tiefe Gegend viel Anhöhen habe? Wäre dieſes, ſo kann man das Waſſer nicht los werden, und iſt alle Mühe umſonſt. In Erkennung des Bodens hat man darauf zu merken, ob derſelbe rings herum nur hungerige Heide hervor bringt, der Grund weiß, märgelig, ſteingrieſig, ſchieferig, feſt, und oben moſig und naß iſt; in ſolchen Fällen ſind alle Koſten unnütz. Wenn aber um einen ſolchen Bruch oder wüſten Platz das Erdreich locker, grau und etwas lehmig und ſandig iſt, auch Erlen, Eichen und Strauchwerk häget, oder Schilf und Rohr zeuget, und keine große Anhöhen hat, ſo iſt Hoffnung vorhanden, daß daraus ein gut Ackerfeld zugerichtet werden könne; und kann dergleichen Arbeit am beſten im Auguſtmonathe vorgenommen werden, in welchem insgemein bey trocknen Jahren die meiſten Waſſer ſich verzogen haben.

Ausreißen, Fr. Arracher, wird von Pflanzen geſagt, welche man mit Gewalt aus der Erde ziehet.

*Weil das Holz bisweilen Riſſe und Spalten bekommt, ſo pflegen es die Böttcher Ausreißen zu nennen; daher ſie es mit dem ſogenannten Kleinklöber durch Keile zwingen, und alſo ſchlagen, daß der Riß oder die Spalte wieder hinein gehet.

Wenn ein Stück Wild vor einem flüchtig wird, ſagen die Jäger: es iſt ausgeriſſen.

Ausreiten, den Haber, ſiehe unter *Avena.*

Ausreiten, anderer Getreidearten; ſ. unter Dreſchen.

Ausreuten, Ausrotten, Fr. Extirper, heißt, Stöcke von abgehauenen Bäumen, oder ganze Bäume, Sträuche, Pflanzen, Kräuter 2c. mit Strumpf und Stiel, oder ſammt der Wurzel, aus der Erde ſchaffen, oder ſo heraus reißen, daß ſie nicht wieder aufkommen können. Siehe auch Ausſtocken.

*Ausringen, die Wäſche, heißt aus der rein gewaſchenen und ausgeſpühlten Wäſche das Waſſer, durch Zuſammendrehung eines jeden Stückes, heraus winden und bringen.

Ausroden, Ausrotten; ſ. Ausreuten und Ausſtocken.

Ausrotten des Unkrautes, ſiehe Gäten.

Ausrotten der Wälder, ſiehe unter Wald.

*Ausruf, Ausrufen, Fr. Ban oder Cri, Cri public, Criée, Crier, heißt überhaupt die öffentliche Bekanntmachung und Verkündigung eines vorhabenden Verkaufes gewiſſer Waaren und Sachen, oder auch Wiedererlangung verlorner Sachen, mit Verſprechung eines Recompenſes für die, ſo einem Nachricht davon geben können, und zwar vornehmlich, wenn ſolche mit lauter und erhabener Stimme auf freyer Straße und auf den öffentlichen Plätzen einer Stadt geſchieht. Sonſt bedienet man ſich auch dieſes Ausrufens an vielen Orten bey Ankündigung der daſigen Märkte, wenn ſolche nähmlich angehen, und wie lange ſie währen ſollen; ferner, bey Bekanntmachung der wiederhergeſtellten Freyheit zu handeln, zwiſchen den vorher feindlich geweſenen und durch einen Friedensſchluß wieder vereinigten Nationen; bey Verbiethung, Magazine von gewiſſen Korn-Früchten, oder Eß- und Trink-Waaren, als: von Weinen, Getreide ꝛc. zur Zeit der Theurung wegzunehmen oder anzulegen; bey Unterſagung gewiſſer Waaren, und anderer dergleichen Dinge, woran dem gemeinen Beſten, abſonderlich in Anſehung der Handlung, gelegen iſt. Endlich heißt auch der Ausruf, weil man denſelben ebenfalls dabey gebrauchet, manchmahl ſo viel als eine Auction.

Ausruhen, Fr. Repoſer; ſiehe Brach liegen.

Ausſaat, Ausſäen, Ausſäens-Zeit, Fr. Semailles, heißt entweder die Arbeit, da man das Wintergetreide im Herbſte, oder das Sommergetreide zu Anfange des Sommers ausſäet; oder es bedeutet das Getreide ſelbſt,

ſelbſt, ſo viel man nähmlich zu Beſtellung der Felder nöthig hat. Siehe Saat.

Ausſatz im Geſichte, ſiehe unter Angeſicht.

Ausſatz der Bäume, der Grind, die Räude, Fr. Teigne, Tigne oder Gale des arbres, iſt ein Zufall, welcher gemeiniglich von unrechter Verſetzung der jungen Bäume herkommt, wenn man ſie nähmlich nicht eben ſo wieder ſetzt, wie ſie vorher gegen die Sonne geſtanden; oder, wenn man die Beſchneidung der Zweige nicht zu rechter Zeit verrichtet; oder auch das Mos nicht davon abſchabet. Dieſes Uebel kann durch Abſchabung oder Abziehung der groben Rinde vertrieben werden; doch muß man dabey mit dem Abſchaben alſo verfahren, daß die lebendige Rinde darunter nicht verletzet werde; den abgeſchabten Baum muß man alsdenn mit Kühmiſt überſtreichen.

* Ausſatz der Fiſche und andern Viehes in Norwegen. Siehe Th. XIII, S. 525.

* Ausſatz an einem Pferde, iſt nichts anders, als ein Krebs über den ganzen Leib, welcher aus ſchwarzgallichter Feuchtigkeit entſteht, und die ganze Natur des Leibes verändert; er iſt anſteckend, und wird unter die Hauptmängel gerechnet. Siehe Grind.

* Ausſatz der Schweine; alſo werden von Einigen die Finnen derſelben genannt. Siehe Finne.

* Ausſaugen, heißt, die Felder durch ſeltenes Düngen und oftmahliges Beſtellen dergeſtalt ausmärgeln, und von allem Safte entblößen, daß ſie die erwünſchten Früchte zu tragen untüchtig, ja gar unfruchtbar, werden. Solches geſchieht von übeln Haushaltern, welche den Miſt lieber verkaufen, als daß ſie ihren Aeckern, und folglich durch dieſe ſich ſelbſt, eine Güte thun ſollten. Ein anderes

Ausſaugen, geſchieht durch gewiſſe Früchte, welche die Feuchtigkeit und den Saft der Erde ſo ſehr an ſich ziehen, daß, wo dieſelben geſtanden, hernach nichts mehr

mehr wachſen oder fortkommen will. Dergleichen thut z. B. der Tobak, welcher die Felder, darauf er gebauet wird, dergeſtalt ausſauget und abödet, daß dieſelben dadurch zum Korn- und Weitzen-Bau faſt untüchtig gemacht werden, wofern man nicht die Felder umwechſelt und ſehr gut dünget. Ein gleiches thut der Waid, und andere Pflanzen mehr.

Ausſauger, ſiehe Schmarotzer-Pflanze.

* Ausſchälen, heißt bey den Fleiſchern, wenn ſie den innern Speck bey Schweinen zu ihrem Vortheil von dem andern Fleiſche ablöſen, und vom übrigen die volle Taxe erwarten. Nach guter Fleiſcher- und Markt-Ordnung wird ihnen ſolches nur alsdenn nachgeſehen, wenn der Speck über zwey Finger dick iſt.

Ausſchalen, ſiehe Beſchalen.

Ausſchaufeln, ſiehe Ausladen.

* Ausſcheiteln, heißt bey den Tuchmachern, da die Werft durch den Aeffner bis an das Ende gezogen wird.

* Ausſchießen, heißt, das bey einem Haupt- oder Beſtätigungs-Jagen zuſammen getriebene Wildbret ſchießen, welches von der Herrſchaft aus den Zelten, oder dem ſogenannten Schirm, geſchieht, es ſey zu Lande, oder bey einer Waſſerjagd. Siehe auch Abjagen.

Ein Gewehr wird durch öfteres Schießen ausgeſchoſſen, d. i. dünn gemacht.

Ausſchießerinnen, ſiehe unter Ausſchuß.

Ausſchirren, ſiehe Abſchirren.

Ausſchlag, Fr. Tenture, wird inſonderheit bey dem Tapetenhandel von einer gewiſſen Anzahl Stücke oder Ellen von Tapezereyen geſagt, ſo viel ihrer nähmlich zu völliger Ausſchlagung oder Auszierung eines Zimmers oder andern Gemaches nöthig und zulänglich ſind. Alſo ſaget man z. E. Dieſer Ausſchlag von Hauteliſſen beſteht aus ſechs Stücken, welche zuſammen 20 Ellen ausmachen.

* Ausſchlag, was die Seifenſieder alſo nennen; ſiehe unter Erde. (Ausgelaugte)

Ausſchlags-Verkauf, oder **Ausſchlag**, iſt, wenn ein Kauf auf ſolche Art geſchloſſen wird, daß dem Verkäufer zugelaſſen iſt, binnen einer gewiſſen Zeit die verkaufte Sache wieder zurück zu nehmen, wenn der erſte Käufer ein mehreres nicht geben will. Es wird aber ein mehreres gegeben, nicht nur in dem Falle, wenn jemand mehr Geld gibt, ſondern auch, wenn die Kaufſumme ſogleich, oder die Bezahlung zeitiger, oder an einem gelegenen Orte, geſchieht oder der andere Käufer vortheilhaftere Bedingungen eingeht, die dem Verkäufer annehmlicher ſind; denn, was dem Verkäufer zu beſſerm Nutzen gereichet, macht auch den Kauf und die Bezahlung beſſer.

Ausſchlagen der Bäume, L. Vernatio arborum, nennet man den Zuſtand, in welchem die Bäume, durch Kraft und Antrieb der Natur, die Knoſpen zu öffnen und in Laub auszutreiben anfangen. Es beobachten die Bäume im Ausſchlagen gewiſſe Geſetze und eine beſtimmte Ordnung; daher weiß ein jeder, der nur hierin erfahren iſt, gleich, ſobald er eine Gattung von Bäumen Blätter treiben ſieht, was vor eine andere Gattung zunächſt nach dieſer ausbrechen werde. Man wird auch nicht leicht finden, daß ein Baum dieſe ihm von der Natur vorgeſchriebene Ordnung des Blätterns überſchreite.

Vernatio arborum, Diſſ. Præſ. CAR. LINNAEUS, Reſp. Auct. *Herald. Bark* Upſ. 1753. Sie ſteht Deutſch überſ. u. d. T. Von dem Ausſchlagen der Bäume, deſſelben Zeit und ökonomiſchen Nutzen, von H. G. S. C. in den Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, und in einem Auszuge, im VI B. des Forſtmagaz. S. 319—338.

Ausſchlagen, ſaget man auch von dem Holze, wenn die Zimmerleute daſſelbe viereckig beſchlagen. Sie ſchlagen nähmlich, durch eine mit Kreide oder Röthel beſtrichene Schnur, eine Linie auf das Holz, und hauen nach dieſer Schnur mit ihren Zimmer-Aexten hier und da an den Schlag der Schnur ein, beſchlagen alsdenn den

Stamm aus dem gröbſten mit der Axt gerade, und endlich durch das Schlichtbeil glatt.

Ausſchließende Freyheit, ſiehe Privilegium.

* Ausſchneiden, ſagt man von den Kramern, welche ihre Waaren einzeln verkaufen, und ſchneidende Waaren führen.

Ausſchneiden, Fr. Découper, heißt beym Bilderhandel, allerhand Figuren von Papier, von Pergament, von Kupferſtichen ausſchneiden, um ſolche zu Verzierungen zu gebrauchen. Siehe Bilder. (Ausgeſchnittene)

Ausſchneider, Fr. Decoupeur, heißt derjenige, welcher allerhand Figuren von Zeug, oder auch Geſchmuck-Pfläſterchen, für das ſchöne Geſchlecht ausſchneidet.

Ausſchneiteln, die Wurzel eines Baumes reinigen, Fr. Rafraichir une racine; ſiehe unter Wurzel.

* Ausſchnitt, iſt eine Gerechtigkeit, beſonders bey den Tuchmachern, welchen oftmahls der einzele Verkauf ihrer Waaren erlaubt iſt.

Ausſchnitt, der Stückverkauf; ſiehe Detail.

Ausſchnödeln der Bäume, ſiehe Beſchneiden, und Schneiteln.

* Ausſchößlinge, werden diejenigen Zweige genannt, welche von den Wurzeln und dem Stamme eines Baumes aufſteigen. Dieſe muß man nicht ſo ganz unordentlich unter einander wachſen laſſen, ſondern lieber diejenigen, welche man für die ſtärkſten und beſten hält, in die Höhe gehen laſſen, die übrigen aber alle vertilgen, die doch nicht im Stamm, ſondern nur als Buſchholz aufwachſen werden. Durch dieſes Mittel wird man in kurzer Zeit einen Baumſtamm erlangen, da ſonſt, wenn alles unter einander wächſt, nichts als Buſchholz und Geſtrippe aufwächſt.

* Ausſchuß, Ladenhüter, oder Brack, Fr. Rebut, heißt in der Handlung eine Waare, welche untauglich iſt, und daher von der guten abgeſondert worden. Solches geſchieht nun, wenn entweder die Farbe davon verſchoſ-

ſen iſt, oder weil ſie bereits allzu lange im Laden gelegen hat, oder weil ſie nicht viel werth, oder aus der Mode iſt, und die alſo niemand kaufen will. Eben daher heißt auch, einen Zeug oder eine Waare unter den Ausſchuß thun, ſo viel als, ſelbige in ſeinem Laden oder Magazin in einen Winkel ſtecken, wohin man ſolche zu werfen pflegt, aus denen man nicht viel macht, und von welchen man nicht die Hoffnung hat, ſie leicht los zu werden.

Bey den Papiermachern, heißt Ausſchuß dasjenige Papier, welches einen gewiſſen Fehler hat, dennoch aber gebraucht werden kann. Der erſte Ausſchuß iſt der, welcher Kaſtanien oder Waſſerflecken hat, oder in welchem man einige Flocken ausgekratzt hat, welche es an gewiſſen Stellen fließend machen können. Der mittlere Ausſchuß begreift die runzeligen oder krummgezogenen Bogen in ſich, welche Eiſen- oder Leim-Flecken haben, die zuſammengeleimt ſind, ſogenannte Ziegenfüße haben, die an den Rändern ausgezackt ſind, die dünnfleckigen und mit dem Kratzeiſen durchriſſenen Bogen; imgleichen das mit Zeug allzuſehr überladene Papier, nähmlich deſſen Bogen wolkicht und flockicht ſind, weil ſie aus ſchlecht ausgeleſenen oder übel gefaulten Lumpen gemacht ſind; ferner das durchlöcherte Papier, in welchem Brocken vom Zeuge oder groben Sande geweſen ſind. Der ſchlechte oder kurze Ausſchuß beſteht aus Bogen, wo der Zeug zurückgefloſſen, oder welches an den Seiten ausgezackt, und mithin kürzer iſt, als das andere. Das Zerriſſene iſt der ſchlechteſte Theil des Papiers; es begreift die Bogen in ſich, deren ein beträchtlicher Theil durchlöchert, zerriſſen oder unbrauchbar iſt, dergeſtalt, daß der ganze Bogen zu nichts taugt. Diejenigen Weiber in den Papier-Fabriken, welche den Ausſchuß des Papiers vom guten abſondern, indem ſie jeden Bogen gegen das Licht halten müſſen, heißen Ausſchießerinnen.

Bey dem Stockfiſchhandel verſteht man unter Ausſchuß, oder Abgänglinge, Fr. Rebut oder Retailles, die kleinen Stücke, welche übrig bleiben, wenn man die vornehmſten daraus gezogen hat. Man nennet ſie ſonſt auch Loquets. Siehe Stockfiſch.

Ausſchuß oder Abgang, wird auch abſonderlich bey Wechſel- und andern Geld-Auszahlungen von den ſchlechten und geringhaltigen Münzſorten geſagt, die ſich bisweilen unter den guten und echten befinden, und daher bey deren Empfang ausgeworfen, und beſonders beyſeit geleget, hernach aber von dem Bezahler durch andere gute wieder ausgewechſelt, oder dem Empfänger, zur Erfüllung der gehörigen Hauptſumme, auf andere Art gut gethan werden müſſen.

* Ausſchwefeln der Bierfäſſer, ſiehe Th. V, S. 187.

* Ausſehen, Ausſicht, L. Scenographia, in der Bau-Kunſt, iſt ein nach den Regeln der Perſpectivkunſt vorgeſtellter Riß eines Gebäudes, welcher daſſelbe ſo zeigt, wie es in gewiſſer Weite und in einem gewiſſen Stande, auch wohl zu gewiſſer Zeit des Tages, in die Augen fällt. Man ſagt es aber auch von den Mahlereyen, die in Gebäuden, nach perſpectiviſcher Kunſt, angebracht werden; beſonders aber ſind es die in großen und kleinen Sälen, Gallerien, Gärten ꝛc. an den Wänden gemachten Gemählde, als wenn ſie daſelbſt fortgingen, oder mit einem andern offenen oder im Geſichte ſtehenden Zimmer zuſammenhingen, ſo daß auch geſchickte Augen dadurch hintergangen werden. Etwas eigentlicher heißt es noch eine Oeffnung in der Gartenwand mit einem vorgezogenen Graben, um die Gänge dem Anſehen nach zu verlängern.

* Ausſeilen, den ins Hängeſeil getretenen Leithund aus dem Seile helfen.

* Ausſeimen, das Rooß oder Gewirk (den Wefel) von dem lautern Honig abſondern. Siehe Honig ſeimen.

*Auſſenwände, Fr. Aumées, Hamaux, werden von den Fiſchern bey einem dreymaſchigen oder aus 3 auf einander gelegten Netzen beſtehenden Garne, die beyden auswendigen Netze, welche große Maſchen haben, genannt.

*Auſſertief, wird von den Deichländern ein Ableitungs-Graben, d. i. ein Graben genannt, welcher das Waſſer außerhalb dem Deiche abführet, und entweder in die See oder in den großen Strohm leitet. Es ſteht dieſer Graben in der größten Gefahr, von der übertretenden Fluth zugeſchlicket oder verſandet zu werden. Wo dieſes zu befürchten iſt, faſſet man ihn zu beyden Seiten mit einer guten Bewallung ein. Sollte allenfalls der Siel nicht Waſſer genug geben, oder dieſes nicht ſchnell genug fließen, den Schlick oder Sand vor ſich her zu treiben und in die See zu ſtürzen, da pfleget man noch das Waſſer des benachbarten Siels zu Hülfe zu nehmen, und beyde in ein gemeinſchaftliches Außertief zuſammen zu leiten. Man kann leicht ermeſſen, was für Unkoſten, was für Aufenthalt entſtehen müſſe, wenn ein ſolches Außertief ſich nicht ſelbſt reinigen und im gangbaren Stande erhalten würde. Bey eingefaßten Außertiefen kommt ſelbſt die abfließende Ebbe der Reinigung des Canals zu ſtatten, welches auch ſehr nöthig iſt, wo im Sommer nicht Vorrath genug vom Binnenwaſſer vorhanden iſt. Jedoch dieſen Nutzen läßt die Ebbe nur alsdenn zurück, wenn der Graben entweder hohe Ufer beſitzt, oder mit einer Bewallung begleitet wird, zwiſchen welcher ſich das ausgetretene Fluthwaſſer aufhält, und mit einem lebhaften Sturz in die See zurück fließt. Wenn die Fluth ſchlicket, wenn ſie die niedrigen Gründe durch ihre Wellen verſandet, ſo iſt alsdenn ſehr nöthig, alle Mittel zu Hülfe zu nehmen, daß nicht ein gleiches dem Außertiefe wiederfahre, und die von dem Siel erwartete Hülfe vereitelt werde.

Ausſetzen, ſiehe Ausleſen.

Ausſetzung der neugebornen Kinder, ſiehe im Art. Findel-Haus.

Aus-

Ausſicht, ſiehe Ausſehen.

Ausſieben, Fr. Cribler; ſiehe Sieb.

* *Auſſiere*, ein von vielen Gebünden zuſammen geſchlagener und gezwirnter Fäden gemachtes Seil. In Provence nennet man Auſſiere eine von Netzen gemachte Einfaſſung, welche an die Enden feiner Garne angebunden wird. Siehe *Sardon*.

Ausſondern, ſiehe Ausleſen.

Ausſpalzen, ſiehe Spelz.

* Ausſpänner, heißen in Chur-Sachſen diejenigen Bauern, welche Aecker beſitzen, und mit Pferden und anderm Zugviehe ihrem Gerichtsherrn gewiſſe Frohnen und Dienſte leiſten müſſen; werden auch Pferdner und Hüfner genennet.

Ausſpann, Ablager; ſiehe Atzung.

* Ausſpann, wird der Ort genannt, wo die Fuhrleute mit ihren Wagen und Pferden einkehren.

* Ausſpannen, heißt, die Pferde oder ander Zugvieh, nach verrichteter Arbeit, von dem Wagen oder Pfluge ablöſen, oder abſpannen.

So bedienet ſich auch dieſes Wortes das Frauenzimmer, wenn ſie diejenigen Sachen, die ſie zum Nähen in einen Rahm ſtraff angezogen, ſo bald ſie damit fertig ſind, wieder auflöſen und heraus nehmen.

* Ausſprengen, wird von einem Pferde geſagt, wenn man es aus dem Schritte gleich von der Fauſt in den Galopp oder Carriere anſprengen läßt.

* Ausſpülen, heißt, wenn man die aus dem Seifen-Waſſer warm gewaſchene Wäſche noch einmahl vor dem Aufhängen aus kaltem Waſſer auswäſchet, damit die Lauge und Seife vollends heraus komme.

* Ausſpüren, heißt diejenige Beſchäftigung der Jäger, da ſie mit den Spürhunden das Wild aufſuchen, und die Spur zu entdecken ſuchen.

Ausſtafirung, ſiehe Garnitur.

* Ausſtaken, iſt eine Verrichtung der Kleiber und Lehm-Arbeiter bey Gebäuden, wenn ſie nähmlich den Raum zwiſchen zwey Balken, Riegeln und andern Hölzern, wie bey dem Schwebe-Aeſtrich, Bleich-Wänden und Schurzen der Feuermauern nöthig iſt, mit Stroh in Lehm getreten ausfüllen ſollen, da ſie denn die Balken und andere Hölzer ausreiſſen, oder einen Falz in ſelbige meiſſeln, ſchwache Scheit-Hölzer, darein paſſend hauen und zuſpitzen. Siehe Kleiber.

* Ausſtattung, Ausfertigung, begreift alles, was die Eltern einer Tochter an Kleidern, Weißzeug, Betten und andern Geräthe, auch weiblichen Schmuck, mitgeben, oder auf die Verheurathung wenden. An großen Höfen wird dergleichen Ausſtattung der Prinzeſſinnen, einige Tage hindurch zur Schau öffentlich ausgeſetzt. Von den Söhnen hat das Wort Ausſtattung nur in ſo weit Statt, wenn die Aeltern ihnen etwa die Hochzeit ausrichten, die Hochzeitkleider anſchaffen, oder überhaupt zu dem Hochzeit-Aufwande etwas Gewiſſes an Gelde zuſtellen. In den Rechten heißen alle und jede Koſten, welche auf die Hochzeit und Ausſtattung gewendet werden, auch Ausſteuer; dieſelbe muß bey Adeligen, wenn ſie aus dem Erbe nicht gegeben werden kann, aus dem Lehen gefolget, und nicht von den Land- ſondern Lehens-Erben geleiſtet werden, hat auch den Vorzug vor den Creditoribus des Bruders, wenn ſelbſt den Gläubigern eine Pfandverſchreibung wäre gegeben worden. Zu Genf dürfen, nach der neueſten Polizeyordnung, Perſonen vom erſten Range nicht über 1000 Livres, und die vom zweyten Range nicht über 400 Livres auf die Ausſteuer an leinenen Geräthe oder Kleidern verwenden. Siehe auch Brautſchatz.

* Ausſtechen, iſt eine bey den Kürſchnern gewöhnliche Redensart, wenn ſie die Wamme aus dem Balge ſchneiden; dieſes nennen ſie die Wammen ausſtechen.

Ausſteuer, ſiehe unter Ausſtattung.

*Ausſtocken, Ausreuten, Ausroden, Ausrotten, Stockroden, Stuckenroden, L. Eradicatio lignorum, Fr. Déraciner, Exſtirper, iſt ein Forſt-Terminus und heißt, wenn man einen Theil eines Waldes gänzlich abräumet, die Stöcke und Wurzeln ausrottet, und alſo den Grund und Boden zu einem Acker oder Fruchtfelde zurichtet.

Die Stöcke der abgehauenen Stämme, oder die zurück gebliebenen Stubben werden überall, wo die Waldungen gut adminiſtrirt werden, mit zur Forſt-Nutzung gezogen. Die Erfahrung lehret, daß ſolche ſowohl zum Brennen in der Haushaltung, als auch zum Verkohlen und Gebrauch auf den Hüttenwerken, eben ſo gut ſeyn, als das Baumholz ſelbſt. Das Roder-Lohn kommt zwar allerdings höher, und 2 bis 3 Mahl ſo hoch, als das Hauerlohn des Baumholzes; es bleibt aber doch immer noch Profit dabey; und wenn dieſes auch nicht wäre, ſo verlängert es wenigſtens den Haushalt im Forſte, welches zu unſern Zeiten, bey dem ſo ſtark einreißenden Holz-Mangel, allemahl Vortheil genug iſt. An andern Orten aber, wo die Forſt-Oekonomie noch auf dem Fuße unſerer älteſten Vorfahren, die ſich vor Holz oft kaum zu retten gewußt, getrieben wird, begibt man ſich dieſes Vortheils auch noch jetzt. An einigen Orten ſind ſie ein Accidens oder Stück der Beſoldung der Forſtbedienten. Wo ordentliche Gehäue gehalten, und die Ausrodung der Stubben ordentlich betrieben wird, iſt ein ſolches Accidens wohl unſtreitig zu groß; indeſſen wird es wenig, auſſer an den vorher gedachten Orten, gefunden werden, und an dieſen iſt es auch jedem wohl zu gönnen, weil der Abgang ſeiner Waare, ſowohl wegen des Ueberfluſſes an anderm Holz, als der damit verbundenen beſchwerlichen Arbeit, und des unbekannten Nutzens derſelben, gewiß ſchlecht genug ſeyn wird. An den meiſten Orten aber werden ſie auf Koſten der Herrſchaft ausgerodet, und auf verſchiedene Art zu Nutze gemacht. In beyden Fällen, oder der Nutzen mag überhaupt

haupt ſeyn wem er will, werden die Stockſcheit-Schläger oder Stubben-Roder ſogleich angelegt, wenn die Bäume gefällt und das Gehau in etwas wieder aufgeräumt worden. Die Urſachen hiervon ſind leicht zu finden. Die Ruhe, welche das Gehau nach ſeinem Abtriebe nothwendig bekommen muß, wenn es nicht zu Anger werden ſoll, erfordert nicht nur ſolches, ſondern ein friſcher Stock zerſchlägt ſich auch weit beſſer, als wenn er erſt ein Jahr geſtanden hat, da er merklich zäher wird; obgleich ſonſt auch wahr iſt, daß die Seitenwurzeln im erſten Jahre ſich nicht ſo gut heraus arbeiten laſſen, als wenn ſie erſt ihre Kraft verloren haben, und abgeſtorben ſind. Läßt man aber die Gehäue zu alt werden, daß erſt junger Anflug oder Anwachs aus den Kernen darauf iſt, ſo gereichet es zum Schaden des Forſtes, weil nicht nur die Wurzel das um ſelbige herum ſtehende junge Holz in Menge mit ausreiſſet, ſondern auch durch das viele Trampeln und Hin- und wiedergehen, noch viel mehreres zu Schanden gemacht wird. Wenigſtens müßten die Stöcke alsdenn ſo lange ſtehen bleiben, bis das Holz ziemlich wieder aufgewachſen iſt und die Wurzeln abgefault ſind, daß ſie mit wenigern Umſtänden und Mühe ausgehoben werden können; es taugt aber doch auch nicht viel, und thut gemeiniglich mehr Schaden, als man Nutzen davon zu hoffen hat.

Es hat bisher ein großer Irrthum gewaltet, da die meiſten geglaubt haben, das Ausſtocken ſey dem Wachsthume des Holzes hinderlich, da doch die Unterlaſſung deſſelben ihm vielmehr ſo ſchädlich iſt, daß dieſe wohl eine der Grundurſachen von dem Holzmangel, und Hinderniß des Wachsthumes von dem Anflug, genennet werden kann. Man hatte geglaubt, die jungen Pflanzen um den alten Stock würden dadurch verderbt; und zwar hatte man nicht gänzlich unrecht. Wo alte Stöcke in den Wäldern, die meiſtens oder ganz ausgehauen worden, ſich befinden, und wo vieler Anflug ſich zeigt, da kann dergleiGermanisch

dergleichen geſchehen. Wo aber auch in dieſen Waldungen nur hier und da ein und ander Stück gefället worden, und wo eben deshalb wenig oder nichts vom Samen aufgegangen, als in dem harten Laubholze, wo der Anflug viel ſeltener iſt, da kann dieſe Einwendung nicht Statt haben. Wenn nun wohl 9 Theile von dieſer Art gegen 1. von der erſtern gefunden werden, ſo darf man hieraus nicht eine allgemeine Regel, ſondern nur eine Ausnahme derſelben, ſetzen. Der zweyte Grund, welchen man dagegen anbringt, iſt: Dieſe Stöcke und Wurzeln faulen, düngen alſo die jungen Pflanzen, und befördern deren geſchwinderes Wachsthum, welches durch die Erfahrung bewieſen werde. Auch dieſes iſt wahr. Doch muß man nicht betrachten, welche Weiſe Nutzen, ſondern welche größern Nutzen und Schaden bringe. Die Stöcke ſelbſt von großen weichholzigen oder Tangel- (Nadel-) Bäumen, werden wohl in 30 Jahren nicht faulen; von großen Eich- und Buch-Bäumen, die geſund ſind, vielleicht kaum in 80 bis 100 Jahren; aber was iſt dieſes noch gegen die Wurzeln zu rechnen? Denn da in dem Tangelholze das Herz ſich meiſtens zu unterſt im Stamme, weit mehr aber in den Wurzeln, befindet, ſolches aber bekannter Maßen vor der Fäulung bewahret, wie große Plätze müſſen nicht unnütz bleiben, wenn Stöcke und Wurzeln nicht ausgerottet werden! Dieſer Grund gilt alſo eben ſo wenig, als wenn man anrathen wollte, das Getreide auf den Aeckern, und das Gras auf den Wieſen faulen, oder nur die Aecker 20 oder 30 Jahr lang brach liegen zu laſſen, weil ſie ſich beſſer erhohlen, und nachher mehr Getreide liefern würden. Allein über dieſes zeigt es die Erfahrung.

Die Stabben der Tangelhölzer werden alle ausgerodet, ſo bald der Stamm abgehauen iſt, weil ſie nicht wieder ausſchlagen; beym harten, laubtragenden oder lebendigen Holze aber, werden nur diejenigen mitgenommen, von welchen kein tüchtiger Ausſchlag mehr zu ver-

muthen iſt. Die Ausrodung der erſtern geſchieht am leichteſten, wenn der Baum gleich mit der Wurzel gefället wird. Bey den andern aber, wird zwar in dem Falle, da man, wenn der Baum noch ſteht, ſchon ſieht, daß der Stock nicht mehr tauge, der Stamm ſammt dieſem zugleich ausgerodet; außerdem aber ſuchet ſich der Holzhauer ſo gut, als möglich, auf andere Art zu helfen.

Nach dem Berichte der No. 51. des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 465, f. verfährt man auf der dresdner Heide und daſigen Gegenden folgender Geſtalt. Zuvörderſt hauet man alle in der Oberfläche der Erde liegenden Wurzeln ab, bringt ſie mit einem dazu gehörigen Hebebaume heraus, untergräbt alsdenn den Stock um und um, und thut in ſeine Herz- oder Pfahl-Wurzel mit der Axt einige Hiebe. Wenn dieſes geſchehen iſt, wird die Axt mit einem hölzernen Schlägel, nach Beſchaffenheit der Stärke des Stockes, entweder, wenn er ſehr ſtark iſt, auf beyden Seiten, oder, wenn er ſchwächer iſt, nur in der Mitte oben eingeſchlagen, bis man mit eiſernen und hölzernen Keilen die verurſachten Spalten ſo weit auseinander treiben, und auf dieſe Art den Stock ſo vortheilhaft ſpalten kann, daß man mit einem ſtarken bis 8 Ellen langen Hebebaume dazwiſchen zu kommen, und damit den Stock aus der Erde zu drehen, ſich im Stande befindet. Wenn die Stöcke noch grün, oder recht trocken ſind, laſſen ſie ſich am beſten heraus bringen, und es können zwey Perſonen, in ſo fern die Stöcke gut ſpalten, in Einem Tage 3 Stock-Klafter fertigen, davon eine zu machen 8 bis 10 Gr. bezahlt wird. Bey harten Stöcken hingegen bekommen ſie mehrentheils 2 Gr. à Klafter mehr an Macherlohne.

Im Vogtlande bedient man ſich folgender Vortheile. Man hauet die ſtärkſten Wurzeln um den Stock herum ab, doch ſo, daß eine davon, ungefähr 1 Elle lang, am Stamme ſtehen bleibt. Dieſe nun untergräbt man nur in ſo weit, daß man mit einem bis 10 Ellen

langen ſtarken Hebebaume darunter kommen kann. Unter dieſem Hebebaum wird ganz nahe an der Wurzel des Stammes ein Scheit oder Kloß untergelegt, auf welchen 2 bis 3 Stockmacher bis in die äußerſte Spitze ſteigen, und ſo lange wuchten, bis ſie auf dieſe Art den ganzen Stock aus der Erde heraus ſprengen, den ſie alsdenn mit eiſernen Keilen zerſpalten, und in Klaftern aufſetzen. Für 1 Klafter $\frac{6}{4}$ tief, erhalten ſie 7 bis 8 Gr. an Macherlohn.

In den Gommerſchen Gegenden gebrauchet man bey den eichenen Stöcken folgende Methode. Man ſpaltet ſelbige, alles ſtückweiſe, aus der Erde heraus, und wiederhohlt dieſe Arbeit ſo lange, als es möglich iſt. Den aber etwann noch zurück bleibenden und mit einer Herzwurzel verſehenen Sturz muß man völlig untergraben, und ſeine Hauptwurzel durchhauen.

Im Jahre 1751, trat eine kleine Schrift von 2 Bogen ans Licht, welche den Titel führt: Die zum Dienſt des Forſt-Weſens verſtärkte Kraft des Hebels, welche man in Moſers Grundſätzen der Forſt-Oeconomie, Th. I, Frf. und Leipz. 1757, 8. S. 211—216, wie auch im 1 St. der Neuen Beyträge zu der Cameral- und Haushalt. Wiſſenſch. Jena, 1766, 8. S. 83—93, wieder abgedruckt findet. Der Herr Verfaſſer ſchreibt, nach einem weitläuftigen Eingange, welchen ich, zur Erſparung des Raumes, hier weglaſſe, alſo:

„Um nun dieſe Stöcke mit geringer Mühe oder Koſten aus dem Wege zu ſchaffen, ſo iſt die Mechanik zu Hülfe zu nehmen; und meines Bedünkens ſoll der Fig. 34 vorgeſtellte verſtärkte Hebel gute Dienſte thun. Damit man aber denſelben recht anzuwenden, auch bequem und ohne ſonderliche Koſten einzurichten wiſſe, ſo will denſelben ſtückweiſe beſchreiben. Fig. 30 ſtellet alſo den Hebe-Baum vor, welcher aus nichts andern, als einem rohen, doch geſunden Baume beſteht, wozu

ſich ein jeder, in der Nähe des Ortes, wo man damit arbeiten will, ſtehender Baum ſchicket, wenn er nur die erforderliche Stärke hat, wozu ich jedoch einen grünen Baum vorziehen wollte. Es brauchet ſelbiger keine andere Zurichtung, als daß man ihn am ſpitzigen Ende einſchneide, bey a. a, und dem Einſchnitt gegenüber, bey b. einen, zwey oder drey eiſerne Haken oder Nägel einſchlage, ſo iſt der Hebel gewaffnet und fertig. Auf daß man aber auch wiſſe, wie das gekerbte Eiſen Fig. 32, ſo in den Einſchnitt a. a. zu liegen kommt, befeſtiget werde, ſo ſind daran 4 Ketten mit ſo viel Haken bey c. c. c. c. zu finden, vermittelſt welchen der Baum umſchlungen, die Haken aber in das Holz eingeſchlagen werden. Gleichwie aber auch viel darauf ankömmt, daß der Hebel ein gutes und feſtes Lager bekomme, ſo habe ein dergleichen von dem Leupold entlehnt, welches Fig. 27 zu ſehen iſt; dieſes iſt bey d. d. mit Eiſenblech beſchlagen, damit der Hebel nicht einſchneiden könne. Um die Einrichtung davon zu ſehen, ſo zeigt Fig. 26 den obern, Fig. 28 aber den untern Theil an, welche zuſammengeſetzt alſo wie Fig. 27 ausſehen. Endlich ſtellt Fig. 33 den Haken vor, der mit ſeinen Stricken um des Hebels Kopf, Fig. 30 bey b. geſchlungen, der Haken ſelbſt aber an jene Wurzel, welche man auszureiſſen bemühet iſt, angehängt wird.

Weil jedoch der Hebel viel zu lang und ſchwer werden würde, wenn man eine gar große Gewalt damit erzwingen wollte, und daher dieſen zu regieren mehr Unbequemlichkeit machete, als die Mühe, welche man damit zu erſparen ſuchete, anderer Weitläuftigkeiten zu geſchweigen: ſo habe den Abgang der Länge durch eine daran gehängte Heblade erſetzen wollen, wie Fig. 34 bey e. e, und f. zu ſehen iſt. Mir hat dieſe Maſchine um ſo viel mehr zu dieſem Ende gefallen, als ſelbige überall zu finden und bekannt, oder wenigſtens mit leichten Koſten anzuſchaffen iſt. Außerdem ſo weiß auch jedermann

mann damit umzugehen, und Leute von mittelmäßigen Kräften können damit zu recht kommen. Wem allenfalls dieſe Maſchine zu gemein iſt, kann ſtatt dieſer, eine franzöſiſche Heblade, oder eine Winde-Schraube ohne Ende ꝛc. anbringen, wie denn Fig. 35, a. a. einen Flaſchenzug vorſtellet, wobey ein Ochs, die Gewalt auszuüben, gebraucht werden kann.

Nachdem nun die Theile dieſer zuſammengeſetzten Maſchine angezeiget, ſo wollen wir ſehen, wie ſie gebraucht werde. Wie es aber die Meinung nicht hat, alle Stöcke ohne Unterſchied lediglich mit der Maſchine auszurotten, welches unmöglich ſeyn würde, ſondern nur einige Mühe im Aufgraben zu erſparen, daß man nur nicht den ganzen Stock zu untergraben hätte, wie es ohne dieſen mechaniſchen Vortheil ſeyn müſte: alſo muß man wenigſtens zuvörderſt in ſo weit um den Stock mit Graben Luft machen, daß man einige Wurzeln davon entdecken könne, wie Fig. 34, c. zu ſehen iſt. Wenn man alſo eine ſolche Wurzel hat, um welche man den Haken, eine Kette oder Strick ſchlingen kann, ſo ſieht man zu, wie man, nach Beſchaffenheit der Gegend und des Grundes, des Hebels Lager anbringe, welches man, nach Gutbefinden, auch anders, als es hier vorgeſtellt iſt, zurichten und verbeſſern kann. Doch iſt vor allem dahin zu ſehen, daß man das Lager, ſo viel immer möglich, dem Stam̃e oder der Wurzel nähern möge, immaßen zu beſondern Vortheil des Hebels dergeſtalt der Kopf verkürzet wird. Eben in dieſer Abſicht ſoll man, wo möglich, wie z. E. an bergigen Orten, den Hebel horizontal zu ſtellen ſuchen, mithin des Hebels Kopf gegen den Berg, den Schweif hingegen nach den Thale zu, richten.

Was nun das eingekiemte Eiſen, und das mit Blech beſchlagene keilförmige Holz bey b. d. Fig. 34 betrifft, ſo wird dieſes hoffentlich keiner weitern Erläuterung bedürfen, da man auch davon keine weitere Wirkung verlanget, als nur die ſichere Ruhe und Beſtändigkeit, die der

Hebel und Lager durch das Eiſen hat, zu erhalten. In Anſehung des Anheftens des Strickes bey a. iſt zu merken, daß, je näher daſſelbe an das Ende vom Schweif des Hebels zu bringen iſt, deſto mehr Stärke der Hebel bekomme. Die Heblade hingegen, f, oder den Flaſchenzug, Fig. 35, a. a. ſoll man ſodann ſenkrecht ſtellen.

Um nun, ſo viel es ſich thun laſſen will, die Kraft zu mehren, ſo habe an dem Seile, Fig. 34, bey e. e, zwey Rollen oder Kloben noch beygefügt, deren einer am Hebel, bey a, der andere aber an einem Stocke oder Baume, bey h. befeſtigt iſt, welchemnach die Arbeit durch den kleinen Hebels-Arm g. in der Heblade f. bekannter Maßen mit großer Wirkung vollzogen werden kann.

Weil aber gedachter Hebel öfters zu unbequem zu heben und zu regieren ſeyn dürfte, zumahl, wenn nur 1 oder 2 Perſonen zugegen ſind: ſo habe auch, dieſe Beſchwerlichkeit zu mindern, eine beſondere Maſchine, Fig. 31, beygefügt, die aus drey, oben mit einem Stricke, Weiden oder Birken ꝛc. zuſammen gebundenen Latten oder Stangen beſteht, woran ein Kloben hängt, vermittelſt welchen man den Hebel in verlangte Höhe und Stellung bringen kann."

Herr Carl Hiſing, in ſeiner d. 20. Jun. 1753, zu Upſal, unter dem Vorſitze des Hrn. Prof. Berch gehaltenen Diſputation: „Auf was Art moraſtige Gegenden zum Ackerbau genutzt werden können", welche man im 11 St. der Hannov. nützl. Samml. a. d. J. 1755, überſetzt antrifft, gibt folgende ſehr leichte und bequeme Art, die Stöcke auszuroden, an.

Trifft man einen Boden an, der noch voller Stämme ſteht, von welchen der Wald 1 oder 2 Jahre zuvor abgehauen iſt, und welcher daher weit ſchwerer abzuräumen wäre: ſo nimmt man in dieſem Fall eine ſtarke Stange, bindet an das kleine Ende derſelben einen Strick, und errichtet die Stange dicht an dem Stamme und der Wurzel. Wirft man darauf einen offenen eiſernen Haken um die Stange und den Stamm zugleich, und fängt mit dem Stricke an zu ziehen, ſo verhält ſich die Sache

nicht anders, als wäre der Baum gar nicht umgehauen, und als wenn man denſelben mit einem Bothshaken herunter zöge. Nach der ungleichen Dicke der Stämme muß man mehrere dergleichen größere und kleinere Haken in Bereitſchaft haben. Iſt ein Haken nur zu weit, kann man durch Zuſatz von Holz-Keilen denſelben geſchickt und kneifend machen.

Ein ganz einfaches Hebezeug, Stöcke und Wurzeln, die feſt in der Erde ſitzen, heraus zu reiſſen, von Herrn Gabr. Polhem, findet man im XVIIIten Bande der überſ. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1756, S. 193—195, beſchrieben. Seine Verrichtung iſt ſo einfach, und die Art, den Hebebaum mit größtem Vortheile der Kraft und mit der geringſten Menge Leute zu brauchen, fällt ſo deutlich in die Augen, daß man ſie bey dem erſten Anblicke aus dem perſpectiviſchen Riſſe abnehmen kann. Die Bildung deſſelben liefert Fig. 36.

A. iſt der Stock, welcher ausgeriſſen werden ſoll, mit ſeinen Wurzeln von ungleicher Länge.

B, der große Hebebaum, mit dem man die Wurzeln aufwäget. Man kann dieſen Baum nach Gefallen länger und kürzer, dicker und dünner, machen, nachdem es die Länge und Feſtigkeit der Wurzeln erfordert. Seine Länge kann auf 8 bis 10 Ellen, und die Dicke am ſtärkſten Ende auf einen Durchmeſſer von 7, 8, 10 Zoll ſteigen. Dieſes Ende leget man auf den Stamm, und macht es an der untern Seite ein wenig flach, daß es feſt liege.

C, die Hebelade, die von zähem Birkenholze oder guter Sumpftanne gemacht wird. Sie iſt 3 bis 4 Ellen hoch, und die Pfeiler ſind 6 bis 8 Zoll dick ins Gevierte, oder ein wenig breiter, als ihre Dicke beträgt, damit die Löcher deſto mehr Stärke behalten. Der Zwiſchenraum zwiſchen den Pfoſten beträgt 5 bis 6 Zoll mit einer Querpfoſte oben und und unten wie die Zeichnung zeigt. In dieſe Pfeiler werden Löcher, 7 bis 8 Zoll von einander und einander gegenüber, gebohret.

D, iſt

D, iſt ein anderer Hebel, 6 bis 8 Ellen lang, in der Mitte 3 bis 4 Zoll dick, noch einmahl ſo breit, und an beyden Enden ſpitziger. Zu dieſem Hebel bedienet man ſich zweener Zapfen e. e, entweder von Eiſen, $\frac{5}{4}$ Zoll im Durchmeſſer, und $\frac{1}{2}$ Elle lang, oder von feſtem Holze, 2 Zoll dick, beſonders von Blaueichen und ſtarken Tannenäſten. Die Löcher in dem Pfeiler C werden etwas ſchief vorwärts gebohret, und des Hebels D untere Kante iſt etwas ſchief darnach gemacht, daß er nicht abglitſche, wenn man zu heben anfängt.

F. iſt das Seil, welches man um die Wurzel A, und um das dicke Ende des Hebebaumes, bindet, nachdem die Erde unter der Wurzel des Baumes ein wenig weggeſchaffet iſt. Man kann dieſes Seil ſo ſtark und ſo lang nehmen, als gefällig iſt, und muß ſich in dem Umwinden nach der Dicke des Seiles richten, daß die gehörige Stärke erhalten werde.

Wenn man heben will, wird ein Kerl an jedes Ende des Hebels D geſtellet, da denn dieſe beyde Kerle abwechſelnd aufheben, und jeder ſeinen Zapfen ſtufenweiſe höher ſtecket.

Wenn das dünne Ende des Hebebaumes B ſo hoch, als möglich, gekommen, und die Wurzel doch noch nicht los iſt, läßt man dieſen Hebebaum wieder nieder, und treibt zwiſchen den Stock und deſſelben dickes Ende bey G einen Keil oder Klotz hinein; zuvor aber unterſtützet man die Wurzel etwas, daß ſie nicht wieder zurück ſinke, indem dieſe Umwechſelung geſchieht. Das Uebrige weiſet die Uebung am beſten.

Man würde dieſes Hebezeug gleichfalls mit Nutzen gebrauchen können, Eichenwurzeln zum Schiffbaue aufzubrechen, u. d. g. m. wenn alle Theile ihre gehörige Stärke darnach bekämen.

Die Hebelade iſt in Leupold's Theatro machinarum §. 130 beſchrieben, und Tab. XVI. abgebildet, auch in deſſen Theatro

machinar. hydrotechnicar. §. 83. und Tab. XI. ihr Gebrauch, zu Ausreiſſung der Stöcke, wie hier, gewieſen, nur daß der Hebel D fehlet, weil man dorten nicht Wurzeln abbrechen will, wie hier. Dieſes Werkzeug iſt ſo alt, daß es Schwenter in ſeinen Erquikſtunden XV Th. 23 Aufg. aus dem Franzoſen, den er überſetzt hat, doch ſehr dunkel, beſchrieben und abgebildet mitgetheilt hat.

Die zu Bern errichtete Geſellſchaft, die wegen ihrer Klugheit und Aemſigkeit in Beförderung der wirthſchaftlichen Nutzungen ihres Landes mit allem Rechte berühmt iſt, hat im 1 St. des I Th. ihrer Sammlungen von landwirthſchaftlichen Dingen, Zürich, 1760, 8. S. 191—198, eine ſehr leichte Art bekannt gemacht, wie man die Unbequemlichkeiten aus dem Wege räumen kann, die entweder von den Bäumen ſelbſt, oder von ihren Wurzeln, herrühren. Man findet ſie auch in Hirſchens Sammlung öconomiſcher Nachrichten, Anſpach, 1763, 8. S. 224—231, imgl. in Mills überſ. vollſtänd. Lehrbegriff der prakt. Feldwirthſchaft, 1 B. Lpz. 1764, 8. S. 191—195, und im 9 Th. der Abhandl. der freyen ökon. Geſellſch. zu St. Petersburg, S. 74, fgg. Die Mittel dazu ſind zwey Kunſt-Werke, welche Peter Sommer, ein Bauer in dem Canton Bern, erfunden hat.

Das erſte darunter, Fig. 37, zu Ausrottung der Bäume mit der Wurzel, iſt in Gegenwart der vornehmſten Obrigkeitsperſonen von Bern, und einer großen Menge Zuſchauer, im Dec. 1759 in einem Holze neben dieſer Stadt verſucht worden. Es wurde eine Eiche, die unten am Boden 3 Fuß, 8 Zoll im Durchſchnitte hatte, mit der ganzen Wurzel, in Zeit von 8 Minuten ausgehoben, ungeachtet der Boden beynahe 2 Monath hinter einander gefroren geweſen. Nachher iſt von Bevollmächtigten der Londner Geſellſchaft zur Ermunterung der Künſte, Handwerke, und der Handlung, eben davon mit gleichem Erfolge die Probe gemacht worden.

Die

Die zwey Balken A, wovon an Fig. 37, nur Eine Seite zu ſehen iſt, ſind aus ſtarken eichenen Pfoſten, deren jede wenigſtens 3 Zoll dick iſt, gemacht. Es ſind, wie man in der Zeichnung bemerken wird, Löcher durch beyde gebohrt, die auf einander paſſen, zu eiſernen Nägeln, an welchen der Hebel zwiſchen den zwey Balken ſich beweget, die man immer höher und höher ſtecken kann, ſo wie der Baum gehoben wird. Die zwey Balken, zwiſchen welchen der Hebel ſich beweget, ſtehen ebenfalls 3 Zoll weit von einander. Dieſe Balken werden oben und unten durch zwey Querſtücke, die ſie gehörig von einander halten, und durch ſtarke eiſerne Reifen, die ſie feſt zuſammen binden, wohl verwahrt.

Die eiſernen Spindeln, an welchen der Hebel ſteckt, müſſen $\frac{3}{4}$ Zoll, und die Löcher, wodurch ſie gehen, $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchſchnitte haben. Wie die Löcher gemacht werden müſſen, wird in der beygefügten Zeichnung zur Genüge angegeben.

Unten auf dem Boden wird der Balken durch Pfähle, welche man tief in die Erde ſchlägt, befeſtiget.

Der Hebebalken B wird von Ulmen- oder andern klar-kernigen Holze, welches nicht ſplittert, noch ſich beuget, gemacht, und mit 3 ſtarken eiſernen Spitzen oben verſehen, die feſt in den Baum einſtechen. Dieſer Hebebalken hat im Quadrat 6 oder 8 Zoll. Mitten durch denſelben iſt von dem dickſten und unterſten Ende bis an den erſten von den zwey Ringen a und b, die Länge hinan eine Spalte geſchnitten, der Kette C Platz zu machen, daß ſie ſich um die Rolle c herum bewegen könne. Die Rolle muß 4 Zoll dick, und 9 Zoll im Durchſchnitte ſeyn.

Es wird, allem Vermuthen nach, nicht ſo ſtark reiben, und folglich mit dem Kunſtwerke viel leichter, und mit mehr Gewalt gearbeitet werden können, wenn die Rolle c mit ihrer Achſe inwendig in dem Hebebalken ſich drehet, als wenn es auswendig auf demſelben geſchieht.

Dieſer Hebebalken wird mit Hülfe der Rolle durch die Kette C gehoben. Sie muß ungefähr 10 Fuß lang, und die Glieder $4\frac{3}{4}$ Zoll lang, und $\frac{1}{2}$ Zoll dick ſeyn. Ein Ende von dieſer Kette wird oben an den Balken A befeſtiget. Das andere geht durch die Theilung in dem untern Theile des Hebebalkens um die Rolle c herum, und das letzte Glied hat die Geſtalt, wie G, in Fig. 38, wo das Ende des Hakens zu ſehen iſt, der in ſie hineingeſteckt wird.

Dieſer Haken F, iſt in Fig. 39 beſonders gezeichnet, und zwar ſo, wie Fig. 38, nach einem Maßſtabe, welcher zwey Mahl ſo lang iſt, als der, nach welchem Fig. 37 gemeſſen iſt. Sowohl dieſer, als der Angriff E, und der Bogen H, muß durchaus von feſtem Eiſen ſeyn. Der Angriff muß da, wo er ſich mit dem Haken vereiniget, 2 Zoll dick werden; von da weg bis an den Bogen kann die Dicke nach und nach abnehmen, und der Bogen darf nur die Dicke eines Viertelzolles haben.

Der untere Theil des Hebebalken wird durch ein ſtarkes Eiſen auf jeder Seite, und durch zwey Quer-Riegel, wie die Buchſtaben J J zeigen, feſt an die eichenen Balken angemacht. Vermittelſt dieſer Riegel beweget er ſich an den Balken hinan, wie das Kunſtwerk arbeitet; und an dem obern Ende der Balken ſchlupfet der Hebebalken durch ein Eiſen, das an ihnen befeſtigt iſt.

Der Hebel D, der mit zwey eiſernen Ringen befeſtigt iſt, hat an ſeinem dickſten Ende eine Spalte, worein der Angriff E kommt. An dem Angriff iſt er mit 2 Nägeln befeſtigt, deſſen äußerſter in ein Loch des Bogens, wie es ſich am beſten zur Bearbeitung mit dem Kunſtwerke ſchickt, geſteckt wird.

Fünf oder ſechs Leute arbeiten mit dieſem Werkzeuge ſehr leicht. Zwey oder drey werden an den Hebel geſtellt, und heben den Hebebalken mit einer Gewalt, die im Stande iſt, den Baum mit der Wurzel auszuziehen. Der vierte ſteckt die Nägel anders, auf welchen der Hebel ruhet; und zwey andere halten in gehöriger Entfernung ein Seil, welches oben an dem Baume angebunden iſt, ihn zu lenken, wo er hinfallen ſoll.

Die-

Dieſes Kunſtwerk kann nicht in gerader Linie in die Höhe, ſondern es muß ſchief geſtellt werden. Denn wenn der Baum gehoben wird, ſo hebet er die Erde durch ſeine ausgebreitete Aeſte etliche Fuß um ſich herum in die Höhe.

Der Grund von dem zweyten Kunſtwerke von Sommern, die Stöcke und Wurzeln der Bäume auszurotten, Fig. 40, ſind die zwey Balken des Werkzeuges, wovon wir bereits geſprochen haben. Der Hebebalken iſt weggenommen, und die Pfoſten A werden neben den Stock, der heraus gehoben werden ſoll, gerade in die Höhe geſtellt. Eine Kette, die mit dem einen Ende oben an die Pfoſten befeſtigt iſt, geht um eine Rolle b, die ſich in einem Kloße c drehet; und das zweyte Ende wird, wie vorher, durch einen Haken, und den Hebel D, in die Höhe gezogen. Noch eine Kette e iſt an einen ſtarken Ring unten an dem Kloße feſtgemacht, und, nachdem für ſie ein freyer Durchgang gegraben worden, unter einer Hauptwurzel des Stockes, den man heraus heben will, weggezogen. Das andere Ende dieſer Kette wird alsdenn herum genommen, und in einen andern Ring an dem Untertheile des Kloßes eingehaket. Der Hebel verrichtet mit leichter Mühe das übrige Werk.

Kurz darauf, nachdem dieſes ſinnreiche Kunſtwerk des P. Sommers öffentlich bekannt gemacht worden war, ſchrieb Herr N. E. Tſcharner, Secret. der Geſellſchaft zu Bern, d. 10 Jan. 1763, einen Brief an die Londner Geſellſchaft, darin er den großen Nutzen dieſes Kunſtwerkes beſtätiget, und zugleich allerhand wichtige Verbeſſerungen an demſelben anzeigt.

„Im Jahre 1760. kaufte ich ein ſolches Kunſtwerk von dem Erfinder, und den darauf folgenden Frühling machte ich damit etliche kleine Verſuche, welche vortrefflich wohl von Statten gingen. Im Sommer des Jahres 1761. nahm ich mir vor, eine große Buche, die damahls in vollem Safte war, in Gegenwart etlicher guten Freunde vermittelſt dieſes Kunſtwerkes auszureißen. Bey dieſer gewaltſamen Arbeit ſprangen die allerſtärkſten Ketten entzwey, ſo daß keine einzige feſt genug dazu war.

Durch

Durch oftmahlige Wiederhohlung meiner Verſuche, habe ich zwey Dinge an dieſem Kunſtwerke zu verändern gefunden. Das erſte iſt dieſes. Ich fand, daß die Kette C die Stärke des Kunſtwerkes ganz und gar nicht vermehrt, ſondern vielmehr hindert, daß es ſich nicht ſo leicht und mit der rechten Wirkſamkeit bewegt, weil ſie zu ſehr anreibet. Ferner, wenn der Hebe-Balken gegen die zwey Balken A ſtärker drückt, ſo wird alsdenn dieſe Kette zwiſchen die zwey Balken eingequetſchet, ſie macht die in ihnen befindlichen obern Löcher unnütz, und hindert mich, daß ich mit dem Werkzeuge nicht die vollkommene Länge hinaus arbeiten kann. Da mir nun dieſes nicht möglich iſt, ſo finde ich mich genöthigt, es von ſeinem erſten Platze wegzuheben, wieder an einem andern feſt zu machen, und von neuem anzufangen; dieſes alles geht ohne Zeitverluſt nicht ab. Zweytens, und aus eben dieſem Grunde habe ich gefunden, daß der Hebebalken zu kurz iſt. Ich habe mir alſo Mühe gegeben, dieſen beyden Unbequemlichkeiten abzuhelfen. Die Kette habe ich weggenommen, und alſo gemacht, daß das Kunſtwerk nicht mehr anreibet. Durch die Verlängerung des Hebebalkens habe ich es ſo weit gebracht, daß ich das Kunſtwerk nicht von ſeinem Orte wegrücken darf. Anſtatt des großen Ringes, der durch die Kette gemacht wird, und an welchen der Haken F anfaßte, habe ich einen ſtarken eiſernen Nagel eingeſteckt, welcher unter der Rolle oder Walze c durch die Bäume durchgeht, an welchen mein Haken anfaßt, und den Hebebalken habe ich 4 Fuß länger gemacht.

In dem Herbſte 1761. bewies ich, in Gegenwart verſchiedener Mitglieder von der Berner Geſellſchaft, daß 3 Männer mit Hülfe dieſes Kunſtwerkes in einer einzigen Stunde 3 Tannen ausrotten können, die im Durchſchnitte 12 bis 18 Zoll ſtark ſind. Folglich wird es ihnen gar nicht ſchwer, in dem kürzeſten Wintertage 25 ſolche Bäume auszurotten. Sollten ſie es bloß mit der Hand thun, ſo würden ſie in 6 Tagen damit nicht zu Stande kommen. An eben demſelben Tage wurde eine Tanne mit dieſem Kunſtwerke in 5 Minuten aus der Erde gehoben.

Meine Arbeiter konnten in einer ſehr kurzen Zeit mit dieſem Kunſtwerke ſo geſchickt umgehen, daß ſie im Herbſte des vergangenen Jahres in einer einzigen Stunde 5 eben ſo große Tannen, als die jetztgemeldeten, ausrotten konnten. Oefters banden ſie 2, und wohl gar 3 kleine Tannen mit einer Kette zuſammen, und hoben ſie alle auf einmahl aus der Erde, ohne eine einzige Wurzel abzuhauen. Wenn aber dieſes geſchehen

ſollte,

ſollte, ſo mußten die Bäume in einer Linie mit dem Kunſtwerke ſtehen, und derjenige, an welchem das Kunſtwerkt angeſetzt war, mußte der ſtärkſte darunter ſeyn.

Seitdem habe ich es mit Buchen, die zwey Mahl ſo ſtark waren, verſucht, und etliche davon aus der Erde gehoben. Es ging freylich wohl etwas ſchwerer, indeſſen geſchah auch nicht ein einziger Hieb mit der Axt an irgend einer Wurzel“ ꝛc. Siehe Mills Lehrbegriff ꝛc. V B. S. 357—362.

In der im Jahre 1766, ohne Benennung des Ortes, in 4. herausgekommenen Abhandlung, Zur Aufnahme der Landwirthſchaft betitelt, findet man ebenfalls §. 127, die Sommerſche Heb-Maſchine beſchrieben, und verbeſſert. Auch hat Herr Jobſt Böſe, Hardenbergiſcher Verwalter zu Geismar unweit Göttingen, in einer 1771 zu Göttingen, in 8. herausgekommenen Schrift, dergleichen Verbeſſerungen dieſer Maſchine angegeben. Ich werde diejenigen, ſo dieſe Maſchine, in ſo weit man damit Bäume ſammt ihrer Wurzel aus der Erde heben kann, betreffen, unter dem Artikel Bäume ausraden, anzeigen. In Anſehung des Gebrauches derſelben aber, um die Stöcke von abgehauenen Bäumen aus der Erde zu heben, meldet er folgendes:

„Es ſcheint, daß, nach der gezeichneten und beſchriebenen Figur, die geſchehene Anweiſung nur in einem bloßen Gedanken beſteht, und der Erfinder davon niemahls eine Probe damit angeſtellet; ſonſt würde er gewiß gefunden haben, daß, vermittelſt einer gerade in die Höhe geſtellten Heblade, Stöcke oder Baumwurzeln aus der Erde zu ziehen, nicht möglich iſt. Der angegebene hölzerne Klotz um die Rolle wird auch ſchwerlich die Laſt aushalten, die damit zu heben erforderlich iſt.

Ich habe bey der gemachten Probe die beſchriebene Heblade mit ihrem Hebel, die große Zugkette, nebſt der Rolle mit der Spille auch wieder gebraucht, anſtatt des beſchriebenen Klotzes aber nur einen ſtarken eiſernen Bügel an die Rollenſpindel ſo lang machen laſſen, daß eine Wagenkette, ſo unter den Stock geſchlungen wurde, dadurch gezogen, auch die Zugkette noch Platz zu ihrem freyen Lauf um die Rolle behalten konnte, 10½ Zoll lang, 2½ Zoll breit, und ½ Zoll dick. Fig. 41, a, ſtellet des Bügels eine Breitenſeite vor; b, wie derſelbe an die Rollenſpindel angehänget wird.

wird. Da auch die Heblade gerade in die Höhe vor den Stöcken zu ſtellen, wegen der an denſelben ſich ausbreitenden Wurzeln, nicht practicabel fand, ſo ließ 2 ſtarke ſchräge Streben, etwas länger als die Heblade, verfertigen, und dieſelbe am Obertheil an einer Seite etwas ſchräg abhauen, damit ſie unten weiter von einander geſetzet werden, oben an die Heblade aber feſt anſchließen konnten. Durch ſolche ſchräge Seite habe Löcher bohren, und dieſelben mit eiſernen Büchſen ausfüttern laſſen, damit der Bolzen, ſo oben durch die Heblade geht, ſolche nicht ſpalten konnte. Darauf ließ beyde Strebenlöcher gegen das Hebladen Loch richten, den Bolzen durchſtechen, und die Maſchine, wie Fig. 42 zeigt, aufſtellen; nähmlich die Heblade a an einer, und die Streben b, b, an der andern Seite des Stockes, ſo nahe als es ſich wegen der Wurzeln thun laſſen wollte, auch ſo, daß der Heblade Obertheil und Rolle c gerade in die Mitte über den Klotz, und die Füße der ſchrägen Streben ungefähr 2½ Fuß davon zu ſtehen kamen. Darauf ließ die Zug-Kette mit einem Ende über den viereckigen Nagel d, ſo oben in der Heblade ſtecket, hängen, und in dem andern Ende die Rolle c anſchieben, und ſolche in des Hebels Haken, welche vorher auf die Bolzen-Nägel gelegt war, hängen, auch eine lange Wagenkette e durch den an die Rolle angebrachten ſtarken eiſernen Band f ziehen, und unter den Stock g herumſchlingen. Ich wählte einen geſunden eichenen Stock, wohl 3 Fuß im Durchſchnitte dick, und mit ſtarken Wurzeln verſehen. Weil mitten unter dem Stock durchzugraben nicht möglich war, ſo wurde unter einer ſehr ſtarken Wurzel eine Oeffnung gemacht, und dadurch die Wagenkette gezogen. Darauf ließ ich mit dem Hebel in der Heblade arbeiten, allein der Stock bewegte ſich nicht, obgleich 3 Kerle an dem Hebel ſo lange ihre Kräfte probirten, bis die Wagenkette durch die Gewalt des Druckes zerriß. Die Kette wurde wieder zuſammengefuget, und die Arbeit wieder vorgenommen, bis die Rolle zerbrach, und der fernern Arbeit diesmahl ein Ende machte, ohne daß der Stock ſich rührte.

Ein bloßer Anblick der 43ſten Fig. iſt zureichend, ein ſehr ungekünſteltes Werkzeug zu Ausrottung großer Wurzeln, welches Herr Evelyn, in ſeiner Sylva, S. 24, mittheilet, deutlich vorzuſtellen.

Ein Angriff A drehet die Spindel des Rädleins B, welches 4 oder 5 Zähne hat. Dieſe Zähne drehen das größere

Rad

Rad C, welches die Walze D wendet, auf welcher ein Seil E ſich herum windet, wenn die Wurzel ausgezogen wird; da das eine Ende vorher an der Walze feſtgemacht iſt. Das ganze Geſtelle iſt in einen hölzernen Stock F eingelaſſen, welcher 4 Fuß hoch, und 1 breit, iſt. Das zweyte Ende der Walze liegt auf einem kleinen hölzernen Klotze. G. H. iſt eine eiſerne Schiene, die das Rad und das kleine Rädlein in dem größern Klotze hält. Die Walze, das Rad, das kleine Rädlein, und der Handgriff dieſes Kunſtwerkes, müſſen von gutem tüchtigen Eiſen ſeyn. Die Walze kann ungefähr 4 Zoll im Durchſchnitte, und 14 oder 16 in der Länge haben. Das übrige bedarf nicht viel Erklärung. Man könnte dieſes Werkzeug noch durch einen Haken zum Aufhalten vermehren, damit die Walze oder den Handgriff anzuhängen, wenn der Arbeiter, (denn es kann ein einziger Mann damit fortkommen,) in der Arbeit aufhalten muß, um ein vorfallendes Hinderniß aus dem Wege zu räumen. Ferner würde es ohne Zweifel nicht unrecht ſeyn, die Räder, und folglich auch den Handgriff, etwas höher zu ſtellen, als hier angewieſen wird, damit man die ſehr große Beſchwerlichkeit, ſich im Drehen des letztern beſtändig nieder zu bücken, wegſchaffe.

Noch eine ſehr einfache Maſchine zum Stock-Ausreiſſen, findet man in J. W. Abhandlung von der Holzſparkunſt, Fr. und Leipz. 1767, 4. S. 20, f. beſchrieben, und Fig. 44 vorgeſtellt. Der ganze Körper beſteht aus einem Geſtelle A, mit zwey Pfoſten B. Dieſe Pfoſten werden mit 3 Riegeln C. zuſammen verbunden. Der oberſte Riegel unter dem Hebel muß von dem feſteſten Holze gemacht werden, welches zu haben iſt, weil dieſer die meiſte Gewalt zu leiden hat. Der obere Theil dieſes Riegels iſt halbrund. Auf dieſem halbrunden Theile lieget oder ruhet eine ebenfalls halb ausgehöhlte Hülſe D, welche man auch die Nuß oder den Sattel nennen könnte. Dieſe Nuß iſt oben im Rücken nur

nur ſtumpf zu erhoben, oder ſchneidend, wie ſolche bey E beſonders vorgeſtellet wird. Dieſer erhobene Rücken iſt der Ruhepunct für den Hebel. F iſt der Hebel ſelbſt. Wie ſich nun dieſer auf dem Ruhepuncte des Sattels, entweder über ſich, oder unter ſich, beweget: eben alſo beweget ſich der Sattel zugleich mit, welches die Arbeit gar ſehr erleichtert, und die Kraft des Hebels vermehret. Sollen nun die Haken an der Kette G, die vorn mit einem Ringe an dem Hebel hängt, in den Stock H eingeſchlagen werden, ſo ſchiebet und neiget man den Hebel ſo tief abwärts, als nöthig iſt; nachher aber wird ſolcher wiederum rückwärts gezogen, und dahin getrachtet, daß der Ruhe- oder Trag-Punct ſo nahe, als möglich, zum Stock gebracht werde. Denn je kürzer dieſer Abſtand iſt, deſto mehr nimmt der Hebel an Kraft zu, und je länger der Hebel iſt, deſto mehr verdoppelt ſich dieſe Kraft. Es iſt daher anzurathen, daß, wenn man mit dieſer Maſchine operiren will, man jedes Mahl dahin ſehe, daß ſie bey dem Stock alſo angebracht oder geſtellet werde, wo ſich für den hintern Theil des Hebels die mehreſte Tiefe zeigt. Es ſollten auch bey einer jeden Maſchine zwey dieſer Hebel, nähmlich ein kürzerer und ein längerer, ſeyn. Der längere könnte da angewendet werden, wo die Stöcke feſt ſitzen, und folglich mehrere Kraft zum Ausreiſſen bedürfen, und wo ſich ſolcher anbringen läßt, daß das äußere Ende die Erde nicht ſo bald berühre. Den kürzern Hebel hingegen brauchet man bey geringern Stöcken, die wenig Widerſtand leiſten, und an denen Orten, wo man den längern nicht anbringen kann. Bey dem kurzen Hebel muß die Kraft zum Ausheben durch mehrere Menſchenhände verdoppelt werden. Man wird es wohl, ohne mein Erinnern, dem Gebäude oder der Zuſammenſetzung dieſes Hebzeuges anſehen, daß es diejenige Kraft nicht hergeben könne, welche der von Sommern erfundene Stockheber leiſten kann. Daher muß man auch nicht verlangen, daß Stöcke damit ausgehoben

gehoben werden ſollen, welche grün oder friſch, und deren Wurzeln mit der Erde noch allzu ſehr verbunden ſind; auch nicht ſolche, die 2, 3 und mehrere Schuh im Durchſchnitt meſſen, ſondern nur allein diejenigen, deren Wurzeln in der Erde ſchon erſtorben ſind, und in die Verweſung gehen wollen, oder doch noch einige Zeit zum Abhauen oder Ausgraben bedürfen. Dieſe alſo können mit 3 oder 4 Preller, mit dem Hebel, aus der Erde geſprengt werden, zumahl wenn die Haken an der Kette an dem Orte des Stockes eingeſchlagen werden, wo die Wurzeln am ſchwächſten ſind, und am wenigſten widerſtehen.

Unter der Aufſicht und Direction des würdigen Hrn. Oberconſiſtorial- und Oberbau-Rathes Silberſchlag, wurden unlängſt auf dem, dem Herrn Banquier Schütze, in Berlin gehörigen, Landgute Schöneich, entſcheidende Verſuche angeſtellet, den Werth der Baumheber zu prüfen; und das Reſultat davon beſchrieb gedachter Hr. Silberſchlag, auf 2½ Quartbogen. Es wurde zu dieſen Verſuchen diejenige Maſchine erwählet, welche in den Kloſterbergiſchen Verſuchen von deſſen gelehrten Hrn. Bruder beſchrieben worden. Es beſteht dieſes Rüſtzeug, (ſiehe Fig. 45) aus einer verdoppelten Hebelade A, welche nach Fig. 46 B einen auf dem Ständer C ruhenden Balken, durch gegenſeitig abwechſelnde Hube in die Höhe treibt. An dieſem Balken iſt in dem dritten Theile der Entfernung von dem Ruhepuncte des Ständers eine um den Stubben geſchlungene Kette D befeſtigt, welche durch die Erhöhung des Hebebalkens den Stubben heraus reiſſen ſoll. Es verhält ſich ſchon hier das Gleichgewicht der Laſt zu der Kraft, wie 3 : 1. Die Hebebäume in der Lade waren ſo lang, daß ſich die Kraft zur Laſt verhielt, wie 1 : 20. Wenn nun beyde Verhältniſſe durch einander multiplicirt werden, ſo kommt das Verhältniß der Kraft zu der Laſt, wie 1 : 30 zum Vorſchein. So groß war alſo die vereinigte Potenz dieſes Hebezeuges, mit welchem die erſtẽ Verſuche angeſtellet wurden.

Wenn gemeine Werkzeuge dieſer Art nur aus 1 Par Säulen beſtehen, ſo beſitzt dieſe 2 Par, a und b, daher ſie auch eine verdoppelte zu nennen iſt. Jede Säule iſt mit zwo neben einander eingelaſſenen, und der Länge nach herab laufenden eiſernen Schienen, c. d, und e. f, bewaffnet, die $\frac{1}{4}$ Zoll dick ſind. Vier ſind auf den beyden vordern Säulen zu ſehen, und vier befinden ſich auf den hintern Säulen. Die Löcher jeder Schiene ſind mit ihren Mittelpuncten 6 Zoll von einander entfernt, gehen gerade durch, haben 1$\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmeſſer, und dienen zum Durchſtechen der Bolzen; auch ſind ſie dergeſtalt neben einander geordnet, daß man lange Sätze von 3 Zoll, aber auch kurze von $\frac{1}{2}$ Zoll, nehmen kann, je nachdem die Umſtände es erlauben. Damit nun nicht die Hebelade durch gar zu nahe Löcher geſchwächet würde, ſo hat man dieſen Vortheil dadurch zu erhalten geſucht, daß man zwey Reihen Löcher von verſchiedener Entfernung neben einander an einer Säule angebracht hat. Die Symmetrie der Theile iſt nach beygeſetztem Fuß- und Zoll-Maße abzunehmen. In g. iſt der Ort, wo der Hebebalken B, Fig. 46, durch die Hebelade hervor raget. Dieſen allmählich in die Höhe zu gewältigen, wurde die Schwinge m. h. n. i, Fig 45, untergelegt. Dieſe Schwinge iſt 4 Zoll dick, 8 Zoll hoch, 8 Fuß lang, und unterwärts, wo ſie auf den einzuſteckenden Bolzen zu liegen kommt, mit einem dicken eingelaſſenen Eiſen von 4 Quadratzoll im Profile verſtärkt, damit ſie theils nicht in die Bolzen einſchneide, theils deſto ſteifer ſich der gewaltigen Kraft widerſetze. Oben ſind an dieſer Schwinge zwey Hebel K und L angebracht, welche durch die ihnen zukommenden eiſernen Ringe geſtochen werden, die Ueberwucht zu vermehren. Im übrigen erwählte man zur Zuthat junges und ſehr zähes Eichenholz, und das ausgeſuchteſte ſchwediſche Eiſen, damit man ſich auf die erforderliche Güte der Materialien verlaſſen könnte.

Es

Es wurden anfänglich einige Stubben ſo weit aufgegraben, daß die oberſten Stammwurzeln abgehauen werden konnten, und die Maſchine riß in kurzer Zeit eine beträchtliche Anzahl aus der Erde heraus. Einige Zeit nachher gerieth man an einen Stubben, der ſich lange der Wirkung der Maſchine widerſetzte, aber endlich gleichwohl überwältigt wurde. Wie nachmahls dieſer Stummel hervor gezogen wurde, ſo befand es ſich, daß derſelbe von einer Pfahlwurzel zu 9 Fuß Länge, und von 3 Lagen nicht gar zu ſtarker Seitenwurzeln gehalten worden, deren ſtärkſte etwa 3 Zoll dick ſeyn mochte. Der Stubbe ſelbſt enthielt im Durchmeſſer 2 Fuß. Noch an eben demſelben Tage gelangte man zu einem andern Stubben, der wenig ſtärker im Durchmeſſer war, als der vorige, aber gleichwohl alle zu ſeiner Ausrottung angewandte Bemühungen vergeblich machte. Die Bolzen, ungeachtet ſie ¾ Zoll ſtark waren, wurden in der Hebelade durch die Gewalt ſo krumm gebogen, daß ſie kaum wieder heraus geſchlagen werden konnten. Der Hebe-Balke, ungeachtet er 8 Zoll dick, und 6 Zoll breit war, und obgleich zu ſeiner Stärkung noch ein anderes eben ſo dickes Holz aufgeleget wurde, bog ſich krumm. Die Eßhaken, welche die Kette hielten, und 1 Zoll dick waren, ſprangen knallend von einander, und der Stamm wurde nicht um einen Zoll erhoben. Man hatte 6 Männer angeſtellet, die Hebelade zu forciren, und wenn man auch dieſen Arbeitern überhaupt nur 600 Pfund Kraft zuſchreiben wollte, (ſie wendeten aber mehrere Kraft an, indem ſie ſich an die Hebebäume zum Theil anhingen, und alſo mit ihrer Schwere zugleich wirkten,) ſo wurde doch, vermöge des Potenzen-Vortheils der Maſchine, eine Gewalt von 18000 Pfund angewandt, dieſen Knorren zu gewältigen; aber alles umſonſt.

Ehe man einen neuen Verſuch wagen wollte, ward beſchloſſen, die Kraft zu verſtärken, wozu zwey Stein-Winden herbey geſchafft wurden, welche eine völlige

Aehnlichkeit mit den Fuhrmannswinden haben, außer, daß die gezahnte Stange eine zu dieſem Vorhaben bequemere Einrichtung beſitzt. Der Durchmeſſer der Peripherie, welcher durch den bewegten Handgriff der Kurbel beſchrieben ward, betrug 18 Zoll, und bey jeder Umdrehung erhob ſich die eiſerne gezahnte Stange ¾ Zoll. Die Potenz beyder Winden verhielt ſich, wie 1 : 150. Es wurden dieſelben in der Gegend von m angeſetzt, und zwey ſtarke Männer erwählt, die Kurbeln herum zu drehen, deren jeder einen Centner mit leichter Mühe heben konnte, alſo auch durch Anziehung der Arme bey den Kurbeln, und es wirkten folglich beyde zuſammen genommen mit einer Kraft von 200 Pf. in die Kurbeln; mithin waren dieſe beyde Männer im Stande, den Hebebalken g mit einer Kraft von 240000 Pfund zu bewältigen. Die Potenz des Hebebalkens war wie 1 : 3; folglich wirkte in den Stubben, wenn 240000 mit 3 multipliciret wird, eine Gewalt durch die Kette heraus gezogen zu werden, von 720000 Pfund. Werden in o noch zwey Arbeiter angeſetzt, die mit ihrem gemeinſchaftlichen Drucke 200 Pf. anwenden, ſo wird hierdurch die Wucht, da die Potenz der Maſchine im Verhältniſſe, wie 1 : 30 ſteht, noch um 6000 Pf. vermehret. Läßt man endlich an dem niedergeſunkenen gegenüberſtehenden Arm noch zwey Perſonen durch das Heben arbeiten, ſo kommen nochmahls 6000 Pf. dazu; folglich war es möglich, 720000 + (6000. 2.) und im Ganzen 732000 Pf. Kraft anzuwenden, den Stubben aus der Erde heraus zu gewältigen.

Nachdem der Hebebalken ſo erhöhet worden, daß die Kette bereits den Anfang machte in den Stubben einzuſchneiden, wurden zuvörderſt die beyden Steinwinden in m angeſetzt, und nachdem unter den Bolzen p ein ſtarkes Stück Eichenholz eingeſtoßen worden, um der beugenden Kraft deſto ſtandhafter zu widerſtehen, wendeten in o noch 2 ſtarke Männer ihre äußerſte Kraft an,

den

den Stubben einer Kiefer, welche 2 Fuß im Durchmeſſer hatte, aus der Erde heraus zu reiſſen.

Wie dieſe Kraft zu ihrer ganzen Größe gediehen war, ſo bogen ſich die Bolzen wie Bley, und druckten ſich ganz in die unterſtützenden eichenen Klötze; die vordere Seite der Hebelade ſpaltete ſich, ungeachtet die eiſerne Schiene ganz blieb; das in die Schwinge eingelaſſene Eiſen krümmte ſich, wie ein Bogen; die Schwinge riß auf, welches die eiſernen Ringe, ob ſie ſchon ganz blieben, nicht verhindern konnten, vielmehr wurden dieſe wie Wachs ausgedehnet; der Hebebalken bekam da, wo er auf der Schwinge ruhete, einen Eindruck, als ob eine Kanonenkugel ihn geſtreift hätte; der eiſerne Bügel E, Fig. 46, an welchen die Kette angehängt war, ſchnitt in den Hebebalken tief ein; eine von den Streben, durch welche die Hebelade abgeſteifet war, trieb ihre Wiederlage tief in die Erde, und der Stubben blieb unerſchüttert in ſeiner Lage ſtehen.

Bey den vorigen und nachherigen Verſuchen war einige Mahl bemerkt worden, daß die Stubben, ehe ſie von den Wurzeln losriſſen, von ſelbſt ſich zu drehen und zu wenden den Anfang machten. Man hoffte, daß die Aushebung noch leichter von Statten gehen dürfte, wenn ſie vermittelſt eines horizontal laufenden Hebels dazu gezwungen würden. Es wurde demnach abermahls benannte Hebelade herbey geſchaffet, u. mit derſelben durch den Hebebalken A, Fig. 47, die Kette ſtraff angeſpannet. Hierauf ſteckte man einen Ziehbaum B zwiſchen beyde Ketten; und nachdem in C und D zwey Gräben aufgeworfen waren, die Umdrehung des Stammes E zu befördern, ſo mußten einige ſtarke Männer in F anfaſſen, und ſich, mit Anſträngung der ganzen Gewalt ihrer Arme und Füße, den Hebel B horizontal herum zu drehen bemühen. Die Kette ward unten durch den Stubben gezogen, mit einer Kraft von 18000 Pfund geſpannet, der Ziehbaum ward eingeſteckt, und 4 Leute fingen an

zu drehen. Nach einer mäßigen Berechnung erſtreckte ſich dieſes Mahl die Gewalt über eine Million Pfunde Kraft. Allein, der Stubben ließ ſich nicht im mindeſten weder drehen, noch erheben. Die Männer waren kaum im Stande, die Kette nur um etwas zu krümmen, und ſtanden in Gefahr, bey der geringſten Ausweichung von dem zurück ſchlagenden Hebel entweder fortgeſchleudert, oder gar zerquetſcht zu werden. Man mußte nur zufrieden ſeyn, da dieſelben durch allmähliches und ſehr vorſichtiges Nachlaſſen unverletzt wieder abziehen konnten.

Herr Rath S. zeigt, daß die Unmöglichkeit der Ausrottung durch Hebezeuge an der Zähigkeit und Verwickelung der Wurzeln liege, und daß die Bäume, bey welchen die bekannt gewordenen Baumheber mit Nutzen angeſetzet worden, vielleicht ſolche geweſen, deren Wurzeln brüchig ſind, ſich nahe um den Stamm zuſammen halten, und einen Keſſel formiren: und daß folglich Maſchinen, die alle Gattungen von Bäumen, bey aller noch ſo ſehr verſchiedenen Beſchaffenheit des Erdbodens, und noch dazu mit Gewinn der Zeit und der Unkoſten heraus reiſſen, nicht zu dem Gebiethe der erfinderiſchen Mechanik gehören; und thut zuletzt einen Vorſchlag, welcher von einem größern Werthe ſeyn dürfte, als die Erfindung des möglichſt beſten Baumhebers. Man ſoll nähmlich zu Anfange des Winters diejenigen Bäume, welche abgehauen werden ſollen, umgraben, und ihre Hauptwurzeln von Erde entblößen, darauf zu gehöriger Zeit die Wurzeln abhauen, und ſo den Baum durch ſeine eigene Laſt zur Erde niederſtrecken. Alsdenn gewönne man ſo viel Zeit allemahl, als ſonſt erfordert wird, den Baum abzuhauen; ferner gewönne man an jedem Stamm 2 Fuß in der Länge, und alſo an 1000 Bäumen 1000 Ellen Stamm; man gewönne alſo noch dazu Holz. Endlich, da die Säge mit weit weniger Zeit-Verluſt den Stamm durchſchneidet, als er mit Hieben von den Stubben abgeſondert wird, ſo könnte man nicht nur

dieſen

dieſen Zeitgewinn mitnehmen, ſondern noch dazu den bereits aus der Erde geförderten Stubben auf der Stelle mit verkaufen, ſtatt deſſen der Eigenthümer zuletzt zufrieden ſeyn muß, wenn die Leute den halb verfaulten Reſt umſonſt aus der Erde graben und hinnehmen, welches ſie nicht einmahl gern thun.

Wenn die Stöcke ſehr groß ſind, und ſich nicht rühren, gibt Herr von Turbilly, in ſeinen Memoires ſur les Defrichemens. S. 9 den Rath, ſie mit Schießpulver zu ſprengen, da man alsdenn deſſen Theile mit der Hebelade leichter überwältigen, und ein Stück nach dem andern aus der Erde gehoben werden kann. Nähmlich, man läßt vorher die Erde um einen geſunden Klotz weggraben, damit deſſen zu ſprengender Obertheil an den Seiten ausweichen könne, und darauf oben in die Mitte deſſelben, mit einem großen Zimmermanns-Bohrer, nach Verhältniß ſeiner Höhe und Dicke, ein Loch, ungefähr 1½ bis 2 Fuß tief, graben. Da es nun darauf ankommt, wie man das Zündloch oben im Stocke ſo verwahre, daß das Pulver ſeine erforderliche Wirkung verrichte: ſo geht man am ſicherſten, wenn man eine Schraube, etwa 1 Fuß lang, welche in der Mitte eine Oeffnung oder Zündloch, eines Strohhalmes weit, hat, auf folgende Art verfertigen läßt.

Der Schmidt nimmt einen eiſernen oder meſſingenen Draht, welcher die Dicke der nöthigen Oeffnung des Zündloches hat, ungefähr eines Strohhalm dick, (ſiehe Fig. 48, A, die punctierte Linie a,) umleget ſolches zuerſt mit einem ſtarken Blech von Meſſing, 6 bis 8 Zoll lang, und darauf mit Eiſen rund herum, ſo dick, als der Bohrer, mit welchem das Loch gebohrt iſt, und löthet darauf einen Schraubengang b, wie auf einer Schraube ohne Ende, herum, ſo daß dieſelbe ſo viel vorſteht, daß ſie beym Einſchrauben völlig friſch Holz faſſen kann. Dieſe Schraube wird oben mit einer runden Aushöhlung c, oder Zündpfanne, ſo oben im Durchſchnitt etwa 1½

bis 2 Zoll weit ſeyn kann, verſehen, worin das Pulver angezündet wird. Dieſe Aushöhlung kann auswendig d viereckig gemacht werden, damit man die Schraube mit einem eiſernen Schlüſſel, nach Fig. 49 feſt in das Holz drehen kann, oder, es kann oben eine ſtarke Oeſe oder ein Ring, nach Fig. 48, B, daran gemacht werden, womit man die Schraube, vermittelſt eines Stockes, den man durch die Oeſe ſtecket, in das Holz drehet. Alsdenn wird das Loch, nachdem der Stubben dick iſt, halb voll Pulver geſchuttet, darauf die Schraube feſt eingeſchraubet, Pulver in die Zündpfanne und Zündröhre gethan, und durch einen Zunder, ſo an einen Stock gebunden, in einer Entfernung angeſtecket. Da man auf ſolche Art die abgehauenen großen Baumklötze ſprenget, ſo wird es auch bey Stubben angehen.

Durch das bisher beſchriebene Ausſtocken erlanget man, nächſt dem Gewinn ſo vielen brauchbaren Brennholzes von Stöcken und Wurzeln, auch dieſen ſehr wichtigen Vortheil, daß dergleichen Schwarzholzſchläge wie riolet und zum Ertrage jungen Holzes bequem gemacht, anzuſehen ſind. Denn, die lockere Erde der Oberfläche, aus welcher dieſe Stöcke und Wurzeln ausgerodet worden, ſind, nebſt den vertrockneten Holznadeln und verfaulten Mos, zum Triebe junger Holzpflanzen vortrefflich fruchtbar. Hat man nun die Gelegenheit, daß von den benachbarten Hölzern bald neuer dahin fliegender Schwarzholzſame zu hoffen iſt: ſo wird ein ſolcher Schlag, der mit aller Behutung jederzeit zu verſchonen iſt, nach Wunſch mit jungem Holze dicht anfliegen. Wo aber die Vermuthung zu jungen Anfluge nicht ſo gewiß iſt, ſo wird man auf einem im Frühjahre geräumten und gleichſam riolten Schlage, ſowohl zur Beförderung des jungen Holzwuchſes, als zu Unterdrückung des ſonſt in dergleichen guten Boden häufig wachſenden Graſes, wohl thun, wenn man dieſen von Holzwurzeln gereinigten ganzen Umfang mit eiſernen Egen einebnet, ſodenn ordent-

ordentlich aufackert, und dünn mit Hafer beſäet, den Hafer gut eineget, und das Land durch Egen ganz klar und rein machet, auch ſodenn nach dem Egen Fichten- oder Kiefern-Samen, bey feuchten Wetter, oder wenn bald Regen zu vermuthen iſt, etwas dick ausſäet, wo dieſe Reinigung des Bodens nicht durch viele große Steine verhindert wird, auf welchen Fall man nur das Land aufhacken muß. Dieſer Hafer, wozu man etwa den dritten Theil des ſonſt gewöhnlichen Samens nimmt, pflegt ſich in dergleichen Boden ſehr wohl zu beſtocken, ſo, daß man davon eine viel reichere Aernde gewärtigen kann, als man ſonſt von Hafer zu gewinnen pflegt, wo man etwa friſch umgeackerten Raſen zum erſten Mahl damit beſäet. Der auf dieſe Art beſtellte Hafer dient hiernächſt im erſten Sommer den jung aufgehenden Holzpflanzen mit ſeinem Schatten zur Erhaltung der Feuchtigkeit, und zum Schutze wider die Sonnenhitze, und im folgenden Winter die Stoppeln, die man lang läßt, zu einem Schirm wider die Kälte.

*Ausſtopfen, pflegt man diejenige Arbeit zu nennen, wenn mancherley Arten von Küſſen und Betten, mit verſchiedener Materie, als: Sand, Haaren, Blättern von Bäumen, Heu, Stroh, Federn, u. ſ. f. ausgefüllt werden, welches eine Arbeit theils der Täſchner, Sattler, Tapezierer, theils der Betten- und Matratzen-Macher, iſt.

Die Jäger, oder auch andere Liebhaber der Vögel, pflegen die Vögel, oder andere Thiere, welche ſie reinlich ausgenommen haben, mit einer der Fäulniß widerſtehenden Materie auszufüllen, und ihnen, welches die größte Kunſt dabey iſt, ihre natürliche Stellung, wie ſie im Leben zeigen, zu geben. Siehe unter Vogel.

*Ausſtoß-Hobel der Buchbinder, ſiehe unter Hobel.

*Ausſtreichen, heißt bey den Jägern: 1) Mit der Leine gegen Abends, wenn der Lerchenſtrich angeht, über die Felder ziehen, um Lerchen einzutreiben. 2) Das ſchnelle Laufen der Hunde. 3) Ausſtreichen laſſen,

 heißt,

heißt, ein kurz vor einem aufgeſtandenes Huhn oder Schnepfen ein wenig fortfliegen laſſen, ehe man ſchießet.

Ausſtreichen, bey den Tuchſcherern; ſ. Aufzuſtreichen.

Ausſtreichen, ein Kunſtwort bey der Kohlenbrennerey; ſiehe unter Kohlen-Brennen.

Ausſuchen, ſiehe Ausleſen.

Auſt, Frühlingsauſt, ein Waſſer-Inſect; ſiehe Haft 1.

Auſter, L. Oſtrea, Oſtreum, Fr. Huitre, Engl. Oyſter, Oiſter, Holl. Oeſter, iſt ein bekannter Schalenfiſch, der in dem Meere wächſt. Seine vornehmſten Theile ſind: 1) Auswendig die beyden Schalen, Lat. Conchæ Oſtreorum, ſowohl die oberſte, als unterſte, unter welchen jene dick, auswendig etwas erhaben, inwendig aber hohl, dieſe hingegen etwas dünner, platter und flacher iſt. 2) Inwendig der Wirbel oder Kamm, L. Verticillus oder Spondylus, welcher angewachſen, und wegen ſeiner Härte nicht wohl zu eſſen iſt. 3) Das zarte Fleiſch um den Wirbel, L. Pulpa, welches das beſte Theil iſt, und von Leckermäulern allein gegeſſen wird. 4) Der Schweif oder Bart, L. Lacinia oder Limbus, welcher das Fleiſch umgibt und gleichfalls zu eſſen iſt. Was aber ihre Haut betrifft, ſo iſt dieſelbe von Farbe weiß, inwendig grünlich, in etlichen auch blau durchzogen. Sie dienet zum Eſſen, wenn ſie friſch und gut iſt, ſonſt wird ſie in der Küche weggethan. 5) Ihr natürlicher Salz-Saft, oder See-Waſſer, wie es Etliche nennen, L. Salſugo, Fr. la Sauce, ſo dabey in der Schale iſt.

Es gibt zweyerley Arten von Auſtern, nähmlich ſolche, durch welche ihre Vermehrung bewerkſtelliget wird, und ſolche, die zur Fortpflanzung ihres Geſchlechts ungeſchickt ſind. Man erkennet die erſten an einem kleinen, ſchwarzen, franſenartigen Bogen, der ſie umgiebt. Sie ſchmecken eben ſo angenehm, als die übrigen; ja ſie ſind in der That noch ſaftiger.

Es

Es haben die Auſtern keine andere Bewegung, als daß ſie die beyden Schalen öffnen, um das Meer-Waſſer, als ihre Nahrung, an ſich zu ziehen, und ſich feſt wieder zuſchließen.

Ariſtoteles hat dafür gehalten, daß unter ihnen kein männliches und weibliches Geſchlecht ſey, und zu beweiſen geſucht, daß ſie aus dem Leim oder Unflath im Grunde des Meeres entſtänden. Dieſem aber ungeachtet, wollen einige der Seeſachen Erfahrne behaupten, daß ſie Eyer in ſich ſelbſt empfingen, und im Junius (als um welche Zeit ſie wenig zu finden ſind,) dieſelben auf dem Grunde der See als junge Auſtern von ſich lieſſen. Ihre Eyer oder Leich ſieht wie ein Tropfen Schmalz, oder wie Leim, aus, und hängt ſich im Meere ſogleich an Bäume und Steine, an Klippen, an Stücke Holz von geſcheiterten Schiffen, und in Ermangelung derſelben, oft an die Auſtern ſebſt, an, ſo daß an einer Auſter 3 bis 4 noch ſitzen können. Wenn die Auſtern geleichet haben, ſind ſie krank und mager, nachher aber fangen ſie an, ſich wieder wohl zu befinden, und im Auguſtmonathe ſind ſie völlig wieder geſund. Deswegen iſt es an einigen Orten, als: in Spanien, ſo gar verbothen, die Auſtern zur Zeit, da ſie geleichet haben, einzulegen, und öffentlich zu verkaufen, um die übeln Folgen zu verhüten, die ſie verurſachen, wenn ſie von unvorſichtigen Perſonen genoſſen werden. Dasjenige, was man zu dieſer Zeit beſonders an ihnen wahrnimmt, iſt, daß ſie mit einer großen Menge kleiner röthlichen Würmchen angefüllt ſind, welche man zu einer andern Jahrzeit entweder gar nicht, oder doch ſehr ſelten, in ihnen antrifft. Die Urſache, warum ſich dieſe Würmer bey dieſer Art Auſtern eben zu der Zeit, da ſich ihre Fruchtbarkeit äußert, einfinden, beſteht, wie Deslandes, in ſeinem Recueil de differens traités de phyſique & d'hiſtoire naturelle, S. 208, fgg. glaubt, darin, daß ſie zur Beförderung der Geburt ihrer Eyer vieles beytragen, indem ſie die

Theile,

Theile, welche hierzu beſtimmt ſind, auf eine gewiſſe, obſchon uns unbekannte, Art reitzen, und in Bewegung ſetzen. Im übrigen iſt es, nach den neuern Entdeckungen eines Leeuwenhoek, Hartſoeker, u. a. m. bereits bekannt, daß die ſo genannten Eyer oder Körner, welche die Auſtern von ſich werfen, nichts anders, als vollkommene kleine Auſtern, ſind. Denn, wenn man dieſelben entweder vermittelſt eines zuſammengeſetzten oder einfachen Vergrößerungsglaſes betrachtet: ſo findet man, daß ſie bereits in einer zweyſchaligen Muſchel eingeſchloſſen ſind, worin ſie auch nachher ihre ganze übrige Lebenszeit hindurch leben. Deslandes hat ſich davon, daß dieſe Würmer die Geburtshelfer der Auſtern ſind, durch einen beſondern Verſuch überzeuget. Er nahm verſchiedene von den fruchtbaren Auſtern, und legte dieſelben, zu Ende des Maymonathes, in ein mit Waſſer angefülltes Gefäß, da ſie denn eine anſehnliche Menge junger Brut abſetzten. Auf gleiche Weiſe verfuhr er mit verſchiedenen andern, die er für fruchtbar hielt, bey denen er aber mit möglichſter Vorſicht alle Würmer, welche ſich darin befanden, abſonderte. Dieſe letztern brachten hierauf keine Junge hervor, indem ſich in dem Behältniſſe, worin ſie aufbewahret wurden, hiervon gar nichts wahrnehmen ließ.

Die jetzt gedachten Geburtshelfer der Auſtern aber ſind nicht die einzigen Würmer, welche ſich in ihnen aufhalten, ſondern man hat bereits vor 100 Jahren entdeckt, daß die Auſtern noch eine Menge anderer Würmer bey ſich haben, welche wir mit ihnen zugleich verzehren, und ſie uns wohl ſchmecken laſſen. Herr de la Voey, hat dieſe Würmer in einem Sendſchreiben an Herrn Auzout beſchrieben, welches vom 31 März 1666 datirt iſt, und im Journal des Scavans ſteht. Dieſe ſeltſame Geſchöpfe haben die Dicke einer kleinen Nadelſpitze, und ſind gemeiniglich 5 bis 6 Linien lang; doch ſind auch einige darunter kürzer und dicker. Einige von ihnen

leuchten, und dahin gehören die weißlichen, die auf jeder Seite ungefähr 25 geſpaltene Füße haben. Am Kopfe ſitzt ein ſchwarzer Fleck, der eine Kryſtall-Linſe zu ſeyn ſcheint, und ihr Rücken gleichet einem abgezogenen Aale. Andere rothe Auſterwürmer haben Falten auf dem Rücken, und eben ſolche Füße, wie die vorhergehenden. Ihr Mund gleichet einer Hundsſchnautze, und der ſchwarze Fleck auf der Seite des Kopfes ſcheint ein Auge zu ſeyn. Noch eine andere Art dieſer Würmer iſt bunt, und hat einen Kopf wie die Schollen, und viele weißliche Bärte an den Seiten. Alle dieſe Arten geben einen Glanz von ſich, da hingegen andere, ſehr dicke, graue Würmer, mit dicken Köpfen, die, wie die Schnecken, 2 Hörner haben, und auf beyden Seiten mit 7 bis 8 kleinen weißen Füßen verſehen ſind, die den vierten Theil ihrer Länge einnehmen, auch ſelbſt im Dunkeln nicht den geringſten Glanz von ſich geben. Die übrigen drey Viertel ihrer Länge bis zum Schwanze haben keine Füße, und ſie ſind überhaupt 8 oder 9 Linien lang. Die beyden erſten Arten von Würmern zerfließen bey der geringſten Berührung in eine ſtinkende, wäßerige Materie, die, wenn man ſie an die Finger bringt, wohl 20 Secunden leuchtet. Wenn man die Schale ſo ſtark ſchüttelt, daß etwas von dieſer Materie zu Boden fällt, ſo leuchtet es, wie eine kleine Schwefelflamme, oder macht im Herunterſchleudern eine kleine glänzende Lufterſcheinung, in Geſtalt einer brennenden Linie, die, ehe ſie zu Boden kommt, verliſcht. Dieſe leuchtende Materien ſind entweder weiß oder röthlich, geben aber beyde ein violettes Licht. Von den rothen Würmern iſt es gewiß, daß ſie ſelbſt leuchten; die andern hingegen ſind ſo leicht zu zerſtören, daß man ſie nur ſtückweiſe betrachten kann, und dieſe Stücke, woran ſich die Füße erkennen laſſen, leuchten doch wenigſtens gewiß. So viel man ſehen kann, leuchtet ihr Leib, ſo lang er iſt, ganz ohne Unterſchied der Theile; und wenn ſie von der Auſter herab fallen, ſo

iſt es, als wenn ein großer Stern in hundert tauſend feurige Funken zerplatzte. Dieſes Funkenſprühen hält wohl 20 Secunden an, und rührt vermuthlich daher, daß dieſe Thiere, wie die Karpfen, bald mit dem Kopfe, bald mit dem Schwanze, ſchlagen. Denn, ſo bald ſie nicht mehr leuchten, ſind ſie todt. Wenn man die Schalen im Dunkeln ſchüttelt, ſo ſchimmert zuweilen die ganze Schale, welches vermuthlich von den Würmern herrühret, die in ihren Löchern zerboſten ſind. Zuweilen findet man Spuren eines ſolchen Lichtes in den Auſtern ſelbſt. Die Würmer laſſen ſich leichter in großen, als in kleinen, leichter in wurmſtichigen Auſterſchalen, als in andern, beſſer in dem ausgehöhlten, als platten Theile derſelben, bemerken. Vornehmlich muß man, wenn man dieſe Würmer ſehen will, hierzu friſch eingelegte Auſtern erwählen, dieſelben an einem finſtern Orte, jedoch ohne Gewaltthätigkeit, öffnen, und ſie nachgehends wider einen harten Gegenſtand, z. E. auf den Fußboden einer Küche, werfen, da man denn hierbey ein Feuer, wie Funken, um dieſelben herum ſpringen ſieht, deſſen Glanz zwar ſehr lebhaft, aber von keiner langen Dauer iſt, ſondern bald verſchwindet. Wenn man einige von dieſen Würmern mit den Fingern aufhebet, ſo bemerkt man an ihnen, 6 bis 7 Minuten lang, eine leuchtende Eigenſchaft, wie man an dem Phosphorus beobachtet, wenn man einige Körner davon auf weiß Papier ſtreichet. Zu dieſem Verſuche ſind nicht alle Auſtern geſchickt. In einem Korbe von 2 bis 300 findet man kaum 20 oder 25, welche dieſe leuchtende Würmer in ſich haben.

Die Krankheiten und Anfechtungen, welchen die älteſten und jüngſten Auſtern am meiſten unterworfen ſind, ſcheinen vornehmlich von ihren Feinden, den Fünffinger-Fiſchen, und andern vielfüßigen gefräßigen Meerthieren aus dem Geſchlechte der Polypen, herzurühren. Insbeſondere iſt der Fünffingerfiſch, welcher wie ein Spornrad aus-

ausſieht, ihnen ſchädlich; denn, wenn ſie ſich öffnen, ſo geht er hinein und ſauget ſie aus, daher auch den Auſter-Fiſchern in England ernſtlich angedeutet iſt, denſelben auf den Strand zu werfen, mit den Füßen zu treten und zu verderben. Sonſt ſind die Auſtern, dem Anſehen nach, den Sommer über am meiſten krank, und das Zeichen davon iſt, daß ſie inwendig bläulich ſind, und kein feſtes Weſen haben, ſondern locker in der Schale ſchlackern.

Der Verfaſſer der Admirandorum Sinæ & Europæ meldet, daß die Einwohner der Landſchaft Chekiang in China, nahe bey der Stadt Vancheu, die Auſtern zerſtoßen, und dieſelben alſo gepülvert auf künſtlich gewäſſerte Wieſen ausſäen, wie man einen andern Saamen zu ſäen pflegt; daraus ſollten, wenn ſie von den geſalzenen Fluthen überſchwemmt werden, gute Auſtern für ihre Tafeln erwachſen. Ja auf den antilliſchen Inſeln findet man ſo gar die Bäume dergeſtalt mit Auſtern bedeckt, daß oft die Aeſte davon brechen. Dieſes kommt daher, weil bey ſtürmiſchen Wetter das Meer ſehr weit in das Land hinein ſtreicht, und die Auſtern, die es mitgeführt hat, auf Sträuchern und Bäumen abſetzt, wo ſie ſich anhängen, und ſo von den Einwohnern gefunden werden. Childery berichtet, daß unweit Plymouth dergleichen geſchehe. Ihre eigentliche Wohnung iſt auf den Sandbänken und Felſen im Meere, bey dem Eintritt der Flüſſe, wo ſie die beſte Nahrung finden, und daher in Menge anzutreffen ſind. Es werden aber dieſelben, beym Ablaufe der See, theils mit ſchweren Netzen, theils vermittelſt eines Auſterſchabers, mit einem langen Seile und einem Sammelkaſten daran, in den die Auſtern fallen, gefangen, oder mit Schaufeln aus dem Strandwaſſer geſcharret. Diejenigen aber, welche ihre Auſtern ſchonen wollen, bedienen ſich langer hölzerner Kneifzangen, und faſſen damit nur die größten und beſten, die ſie bey klarem Wetter und ſtillem Waſſer ſehen.

hen. Die gröſsten findet man zwar an den tiefſten Stellen; weil ſie aber davon ſehr ſchwer loszumachen ſind, ſo müſſen die Fiſcher mit den kleinern, die oft ganz bloß liegen, zufrieden ſeyn. In Neufrankreich, insbeſondere an den Küſten von Acadien, ſind die Auſtern zur Winters-Zeit ungemein häufig; und die Art, ſie zu fangen, iſt ſonderbar. Man macht nähmlich ein Loch in das Eis, und ſtößt zwey zuſammen gebundene lange Stangen hindurch, welche anſtatt einer Zange dienen; dieſe wird man ſelten, ohne eine Auſter damit zu faſſen, wieder hervor ziehen. Man fängt ſie zwar beynahe das ganze Jahr; doch ſind ſie im Herbſte, Winter und Frühlinge am fetteſten, und ſonderlich im zunehmenden Monde, welches eben nicht von mehrerer Nahrung, die ſie alsdenn haben ſollten, herkommt, (weil ſie doch auch beym abnehmenden Monde in der See an ihrem Orte bleiben,) ſondern, weil um den Vollmond die Nächte, wegen vollen Lichtes, laulich oder nicht ſo kalt ſind, die Auſtern aber von Natur die Wärme verlangen, und dabey beſſer gedeihen, weil ihr Fleiſch feucht, kalt und rothſaftig iſt.

Man fängt die Auſtern an einigen Orten in einem ſogenannten Schleppſack, (Fr. Drague, Drege.) oder einer Art von Netz, welches von Riemen von Rindsleder ſo geflochten wird, daß die Maſchen 2 Zoll im Vierecke in der Oeffnung haben. Siehe Fig. 50. Er hat gewöhnlich 4 Fuß in der Länge, und 15 bis 12 Zoll in der Breite. Die Höhe beträgt ungefähr 3½ Fuß. Die Mündung iſt an einen eiſernen Rahmen gefaßt, welcher die Bank aufſcharret, und die Auſtern, die in den Sack fallen, davon los machet. Zuweilen fängt man mit dieſem Sacke in einem einzigen Zuge 200 Stück Auſtern. Dieſer Fang geſchieht bey ſchöner Witterung vom Monath October bis Oſtern. Von denen, welche die Auſtern alſo fangen, begeben ſich 7 bis 8 Mann in jedes Fahrzeug mit 2 Schleppſäcken. Um den einen über einen, und den andern über den andern Bord zu werfen, ſtehen

ſie

ſie aufgerichtet; wenn nun der Sack voll iſt, ſo vereinigen ſie ſich, nachdem ſie einen gewiſſen Weg geſegelt haben, alle mit einander ihren Schleppſack, welcher oft, der Auſtern wegen, ſehr ſchwer iſt, wieder an Bord zu ziehen. Wenn ſie bey der Rückkehr von ihrer Fiſcherey keine Käufer finden, ziehen ſie ihre Auſtern aus dem Schlamme, waſchen ſie, und legen ſie in Fiſchzäune, in welche das Seewaſſer bey jeder Fluth eindringet. Dieſes verſteht ſich von den kleinen Auſtern, die mit ihren Schalen verführt werden. Was aber die großen betrifft, ſo werden ſie aus ihren Schalen ausgeſtochen, und eingemacht, oder man thut ſie in einen Korb, und verſendet ſie auf Laſtthieren. Man nennet ſie Crabieres; die andern, die nicht ſo groß ſind, heißen Forains, und werden eben ſo behandelt. Die kleinen, welche, mit ihrer Schale verſchickt zu werden, beſtimmt ſind, werden, gedachter Maßen, in Fiſchzäune gelegt, wo ſie den Froſt, der viele umbringt, nicht zu befürchten haben. Diejenigen, welche ſich an dem Orte, wo das Meer zurück tritt, auf dem Sande, und in der Mündung einiger Flüſſe von ſüßem Waſſer befinden, werden Fuß-Auſtern, Fr. Huitres de pied genannt.

An andern Orten fängt man die Auſtern mit einem Rechen ohne Sack. Es begeben ſich nähmlich zwey Männer in eine kleine Chaloupe, jeder mit einem Rechen, deſſen Kopf ungefähr 2½ Fuß lang iſt. Er iſt mit 12 eiſernen Zinken, die 8 bis 10 Zoll lang ſind, verſehen. Dieſe Zinken ſind breit, am Ende ſtumpf, und ſehr krumm gebogen. Wegen ihrer Breite ſind ſie nahe beyſammen, damit die Auſtern ſolchergeſtalt beſſer zurück gehalten werden. Ueberdies iſt an dem Kopfe des Rechens längſt an dem Stiele hin, ein kleines Bret, 4 Zoll breit, wodurch die Auſtern, wenn der Fiſcher den Rechen wieder aufhebet, ebenfalls zurück gehalten werden. Die Geſtalt der Zinken und dieſes Bret vertreten die Stelle eines Netzſackes. Der Stiel iſt eine dünne biegſame

Stange, von 18 bis 20 Fuß in der Länge. Sie iſt oft von zwey Stücken gemacht; ſie muß ſich aber biegen, damit die Zinken des Rechens den Grund des Meeres deſto beſſer aufkratzen, wie Fig. 51 zu ſehen iſt.

Es gibt Auſtern mancherley Arten, die alle gut zu eſſen, und ſowohl der Größe als der Landesart nach, unterſchieden ſind, weil ſie nicht an einem, ſondern an unterſchiedenen Orten am Ufer der Nordſee, des mittelländiſchen, wie auch des arabiſchen und indiſchen Meeres, häufig gefunden werden. In Holland ſind die ſeeländiſchen, welche bey Vliſſingen und Middelburg gefangen werden; in Englaud, wo der ſtärkſte Fang iſt, die colcheriſtiſchen, oder die kleinen Auſtern von Gloceſter, welche bey den Holländern Groenbaartjes heißen, und davon ganze Schiffladungen nach Hamburg gebracht werden; bey uns aber in Deutſchland die holſteiniſchen und jütländiſchen von Huſum, am bekannteſten. Die engliſchen, welche man für die beſten hält, ſind klein und fleiſchig, haben aber einen geilen Geſchmack; die holſteiniſchen ſind größer und fetter. Die größten werden zu Venedig gefunden.

Zu Paris nennet man diejenigen Auſtern, die dahin auf Fahrzeugen den Fluß herauf gebracht werden, Barquen-Auſtern, Fr. Huitres de Barque, und unterſcheidet ſie dadurch von den ſogenannten Kaſten-Auſtern, Fr. Huitres de Chaſſe, welche die Fiſchführer auf Pferden herbey bringen. Wie nun dieſe eilfertiger thun, und kürzere Zeit unterweges ſind: ſo ſind auch ihre Auſtern beſtändig die friſcheſten und beſten, und werden folglich am höchſten geſchätzt.

In England hat die Admiralität die Gerichtbarkeit über alle daſige Auſterfiſchereyen. Man läßt daſelbſt den Auſterfiſchern wohl zu, im May die Auſtern heraus zu hohlen, wie groß ſie auch ſeyn mögen, aber die Fiſcher müſſen mit einem Meſſer die jungen Auſtern geſchickt von der alten Schale ablöſen, und wieder in die See werfen,

damit

damit die Fortpflanzung nicht gehemmet werde. Nach dem Maymonath wird es für einen Diebſtahl angeſehen, den Auſterſamen, der in England Culrch heißt, wegzuſchaffen; eben ſo ſteht ſchwere Strafe darauf, wenn man zur verbothenen Zeit große oder kleine Auſtern fiſchen läßt, es ſey denn, daß man einige nähme, ſie in Auſterteiche zu ſetzen, da gleichwohl die Auſtern ſo groß ſeyn müſſen, daß ein Schilling in ihrer Schale klappern könnte, wenn ſie leer wäre. Man ſetzt, nach Herrn Triewald's Bericht von der Auſterfiſcherey in England, im V B. der überſ. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1743, S. 122, f. die Auſtern bey der Stadt Colcheſter, beym Ausfluß der Ströhme Colne, Maiden und Biernbambro. In den Canälen daſelbſt ſind Auſterteiche, wo die Auſtern wachſen und ſehr fett werden. Aus dem geringſten Auſterſamen, der in den Teich geſetzt wird, werden in 2 bis 3 Jahren eine Menge zum Eſſen tauglicher Auſtern. Außerdem macht man Gruben, (Behälter oder Parcs, ungefähr 3 Fuß tief, in ſalzige Sümpfe, die mit Salzwaſſer gefüllet werden, wenn die See fluthet; nachgehends läßt man das überflüſſige Waſſer durch Oeffnungen heraus, daß nicht mehr als $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch Waſſer in der Grube zurück bleibt. In dieſe Grube kommen gleichfalls Auſtern, die nach 4 oder 5 Tagen ganz grün werden, und ſich daſelbſt 6 bis 8 Wochen verwahren laſſen. Die Auſtern, welche man aus den Gruben nimmt, ſind ein wenig ſalzig; die man aus den Auſterteichen bekommt, noch ſalziger; die aber aus der See gefiſchet werden, am meiſten geſalzen; woraus zu folgen ſcheint, daß die Auſtern in mehr oder weniger geſalzenem Waſſer fortkommen. Wollte man auf ähnliche Art Auſtern pflanzen und mäſten, Fr. parquer des Huitres, ſo müſte ein Damm in eine große Berghöhle in das geſalzenſte Meer angelegt werden; dahin müßte man einen großen Auſterklumpen bringen, der aus 2 oder 3 Alten und einigen Jungen beſteht, die

unten und oben ſitzen, und dieſes müſte mitten im Sommer geſchehen, da ſie ſich vermehren. Ob ſie ſich in dem Damme nähren, und im Boden am Berge da anhängen, kann man im folgenden Jahre ſehen. Die meiſte Gefahr iſt, daß ſo untiefe Dämme in ſtarken Winter durchaus bis an den Boden gefrieren.

Die Auſtern werden verkauft, entweder 1) friſch in Schalen bey Hunderten, und ſo ſind ſie auch am beſten. Um dieſelben eine Zeitlang friſch zu behalten, daß ſie ſich nicht öffnen, und ihr Waſſer, als ihre beſte Brühe, welche mit genoſſen, den Leib öffnet, verlieren, müſſen ſie in einem Faſſe zugedeckt, und etwas ſchweres darauf gelegt werden. 2) Friſch ausgeſtochen in Fäßchen, mit ihrem eigenen Waſſer übergegoſſen, welche Art auch noch gut iſt. 3) Eingemachte in Fäßlein, mit Salz, Lorbeerblättern, oder dergleichen, welche Art die ſchlechteſte iſt. Bey kaltem Wetter ſind die Auſtern am häufigſten und beſten zu haben, weil ſie ſich außer dem Meere in der Kälte gut halten, und hingegen bey warmen Wetter, abſonderlich, wenn ſie verſchicket werden, leicht aufſpringen, zu riechen anfangen und verderben. Am meiſten werden ſie in Schalen von Hamburg aus in ganz Deutſchland von den daſigen ſogenannten Oeſterklövers, in Fäßchen eingepackt, verſchickt; ſind aber wegen der Fracht am theuerſten. Die man einſalzen will, muß man aus ihren Schalen nehmen, und in große irdene Töpfe dergeſtalt einlegen, daß man erſtlich den Boden mit etwas Salz und Pfeffer überſtreuet, und ſolchen mit etlichen Lorbeerblättern, ganzen Zimmet, und grünen in Samen geſchloſſenen Fenchel beleget, hernach eine Lage Auſtern macht, und darauf eine Schicht von erſtbenannten Speciebus, ferner wieder eine Lage Auſtern, und ſo fort, bis das Geſchirr voll wird. Dieſe dienen ſowohl roh zu eſſen, als zu allerley Speiſen, Paſteten und Füllſel zu thun, müſſen aber vorher ein wenig gewäſſert, oder nur in friſchem Waſſer abgeſpühlet werden.

Man

Man kann ſie auch folgendergeſtalt aufbehalten. Man machet ſie aus in einen Topf, ſo daß ihr eigenes Waſſer darauf bleibt; dazu thut man ein wenig Salz, Pfeffer, und von einer Citrone den Saft. Hierauf miſchet man es durch einander, und nimmt eine gute und ſauber gewaſchene Rindsblaſe, darein füllet man die Auſtern, daß ſie ganz voll wird, und bindet ſie feſt zuſammen, ſo halten ſie ſich lange Zeit.

Die Auſtern ſind nicht eine Speiſe, welche ihr Daſeyn den neuern Zeiten zu danken hätte; denn ſchon die Römer aßen die Auſtern aus dem lukriniſchen See ſehr gern; hernach gefielen ihnen die von Brundiſium, und zuletzt ſchmeckten ihnen keine beſſer, als diejenigen, die aus dem atlantiſchen Meere kamen. Sie hielten ſehr viel auf gute Auſtern, und fingen ihre Gaſtmahle mit ihnen an, und endigten ſie damit; ja, ſie gingen darin ſo weit, daß ſie oft ganze Gaſtmahle von Auſtern gaben. Wenn ſie gebraten oder ſonſt zubereitet ſind, kann man nicht ſo viel davon eſſen, denn alsdenn ſättigen ſie ungemein, und ſind ſelbſt nicht ſo geſund, weil ſie durch die Zubereitung ihr flüchtiges Salz verlieren, welches die Verdauung dieſer ſchweren Speiſe befördert. Die gallſüchtigen und blutreichen Perſonen, auch ſelbſt die ſcorbutiſchen und gichtiſchen, befinden ſich bey ihrem Genuß ſehr wohl, weil die Auſtern von kalter Natur ſind.

Unter den Alten war Seneca der erſte, welcher nichts vortheilhaftes von den Auſtern ſagte; denn er hatte ſich ein Geſetz gemacht, niemahls Auſtern zu eſſen, und ſagte, daß ſie mehr zur Befriedigung des Geſchmackes, als zur menſchlichen Nahrung, dienten. Dieſer Weiſe aber fand mehr Vergnügen im Umgange mit den Wiſſenſchaften, als bey Tiſche. Cicero gedachte eben ſo, wenn er ſagte: ich kann ohne Auſtern leben.

Wenn wir uns gleich vor den Würmern der Auſtern nicht ſehr zu fürchten haben, ſo ſind ſie doch an ſich ſelbſt Würmer, von welchen es noch eine große Frage iſt, ob

 ſie

ſie diätetiſch erlaubt ſind? Es iſt vielleicht keine von unſern Speiſen einer ſo ſchnellen Fäulniß unterworfen, als eine Auſter, und vielleicht iſt keine Fäulniß abſcheulicher, als die ihrige. Eine Auſter, die noch vor wenig Stunden lebte, kann bey der Eröffnung ihres natürlichen Sarges einen ſolchen Leichengeruch von ſich geben, daß man davon in Ohnmacht fallen möchte. Das macht, der ganze Körper dieſes Thieres iſt ein lockeres Schleimgewebe, welches faſt zu nichts wird, wenn man das Flüſſige davon abdunſten läßt. Wenn alſo die flüſſigen Theile dieſes Thieres in Fäulniß übergehen, ſo iſt mit einem Mahl das ganze Thier Leichnam; und zu dieſer Fäulniß der Säfte in einem Seewurme iſt nur eine faſt unglaublich kurze Zeit vonnöthen. Man kann es nicht in Zweifel ziehen, daß ein feiner Kenner den Unterſchied einer todten von einer lebendigen Auſter, ſchon ſchmecken kann, wenn ſie gleich erſt vor einer Stunde abgeſtanden iſt. Da nun alle faule Speiſen unſerer Geſundheit nachtheilig ſind, ſo iſt gewiß keine Speiſe mit mehr Behutſamkeit zu genießen, als die Auſtern.

Da die Säuren der Fäulniß widerſtehen, ſo iſt es leicht zu errathen, warum man, dem allgemeinen Gebrauche nach, entweder die Auſtern mit Citronenſafte ſpeiſet, oder ſich auch dabey eines ſäuerlichen Weines häufig zu bedienen pflegt. Ohne dieſe Vorſicht würden ſie noch weit gefährlicher ſeyn. Denn, da ſie im Magen einen ziemlichen Grad der Wärme ausſtehen müſſen, welcher ihre Fäulniß befördert, ſo würde man auch gar leicht von den friſcheſten Auſtern faules Aufſtoßen bekommen, wenn man dieſe Leichen nicht überflüſſig mit Wein- oder Citronen-Säure einbalſamirte; ja, man bemerket öfters, ungeachtet dieſer Vorſicht, daß ein ſolches Aufſtoßen erfolgt, wenn man dem leckern Geſchmacke allzu viele dieſer Creaturen aufopfert. Die lebendigen und geſundeſten Auſtern ſelbſt haben Eigenſchaften, welche ſie der Geſundheit gefährlich machen. Wer ſie nicht ſehr

geſchwin-

geſchwinde verdauet, der kann weder ihrer Fäulniß im Magen, noch auch einer großen Verderbniß der Verdauungskräfte, widerſtehen. Denn ein Gericht Auſtern, welches im Magen eine Zeitlang verweilen ſoll, ohne zu faulen, erfordert einen ſo großen Zuguß von Wein oder anderer Säure, daß man, nach einer ſtarken Mahlzeit von Auſtern, faſt immer Gefahr läuft, entweder ſie nicht vollkommen zu verdauen, oder ſich zugleich mit Säure und Wein zu überladen, und den Magen durch Kunſt und Geſchmack zu verderben. Die beſten Auſtern ſind, wegen ihres kalten Schleimes und wegen der weichen Fettigkeit, die ſie beſitzen, hierzu am geſchickteſten. Man wird finden, wenn man ſie irgend häufig geſpeiſet hat, daß des andern Morgens der Magen überladen und geſchwächt ſey; und diejenigen, welche am beſten dafür geſorgt haben, daß die Auſtern in ihrem Magen nicht faulen ſollen, ich meine, die, ſo den meiſten Wein dabey getrunken haben, bereuen gemeiniglich am folgenden Morgen mit deſto mehr Ekel die Ueberladung, die ihnen am vorigen Tage ſo angenehm war.

Friſche Auſtern aufzumachen und zuzurichten. Das Garſtige an den Schalen wird zuvörderſt mit einem ſtarken Meſſer herunter geklopfet; denn es iſt nicht rathſam, daß man ſie, wie Einige zu thun pflegen, in Waſſer waſche, weil zuweilen manche Auſter offen iſt, da denn das Waſſer hinein laufen, und dadurch der Auſter-Geſchmack verderbet werden kann. Wie nun durch dieſes ſtarke Meſſer-Klopfen ſich die Schalen bereits ein wenig öffnen, ſo hält man alsdenn mit der Serviette in der linken Hand die Auſter feſt, bieget die Muſchel mit dem Meſſer von einander, löſet die Auſter ab, und ſetzt ſie in die tiefe Schale. Alsdenn richtet man die Auſtern auf einer Schüſſel an, und trägt ſie mit halbgeſchnittenen Citronen, Pfeffer, Ingber, Weineſſig und Salz auf, damit ſie ein jeder nach ſeinem Gout zubereiten könne.

Friſche Auſter-Lake zu machen. Man ſiedet Waſſer ab, läßt es kalt werden, nimmt 1 oder 2 Eyweiß, darnach man viel zu machen gedenkt, quirlet es wohl, daß es giſche, gießt es in das Waſſer, thut eine Handvoll Salz dazu, auch grob geſtoßenen Pfeffer, und ein wenig geſchnittene Muskatenblumen, gießt die riechende Lake von den Auſtern ab, und die friſche darüber.

Die ausgeſtochenen Auſtern kann man, wie Sardellen, mit Eſſig, Baumöhl und Pfeffer, oder auch auf andere Art zurichten; z. E. mit Sauerkraut, welches folgendergeſtalt geſchieht. Sie werdeg vorher ein wenig gewäſſert, und darauf in einem Tiegel oder Caſſerole mit friſcher ungeſalzener oder recht rein ausgewaſchener Butter über dem Feuer abgeſchweißt. Hierauf nimmt man halb-gar gekochtes Sauerkraut, ſchneidet es mit einem Meſſer, doch nicht zu klein, läßt es in Butter ein wenig ſchweißen, gießt dicken ſauern Rahm daran, und läßt es zuſammen durch einander dämpfen; machet um eine Schüſſel, darein angerichtet werden ſoll, einen Kranz, ſchmieret ſie mit Butter, und überzieht die ganze Schüſſel mit Kraut; leget alsdenn eine Lage Auſtern, und etwas ſcheibig geſchnittenes Rindermark; alsdenn wiederum eine Schicht Kraut, womit man wechſelsweiſe ſo lange fortfahren kann, bis die Schüſſel voll iſt, ſo, daß das Kraut oben beſchließt. Endlich gießt man ein wenig zerlaſſene Butter darüber, ſtreuet geriebene Semmel darauf, und bäckt es im Ofen. Allenfalls kann man auch noch folgende Garniture dazu machen. Man ſtecket nähmlich von den Auſtern einige an ein Spießchen, daß allezeit darzwiſchen ein Schnittchen Speck oder Rindermark komme, tunket dieſe in Butter, beſtreuet ſie mit Semmel und Muskatenblüthen, und bratet ſie gelinde auf einem Roſt, da man alsdenn damit das gebackene Kraut ausſtaffiren kann.

Auſtern zu braten, Fr. Huitres grillées. Will man ſie in ihrer eigenen Schale braten, ſo läßt man ſie

in der untern Schale, ſetzt ſie auf einen Roſt über Kohlen, würzet ſie mit etwas Pfeffer und gehackter Peterſilie, oder mit Pfeffer, Muskatenblüthe und Citronenſaft, thut ein wenig friſche Butter darzu, und ſtreuet geriebene Brodkrume oder Semmel darüber. Man kann ſie auch alſo im Ofen braten; oder man fährt mit einer glühenden Feuerſchaufel darüber her. Indem ſie braten, hat man wohl Acht zu geben, daß ſich keine Kohle an die Schale hänge, ſonſt ſpringt ſie in die Luft.

Gebackene Auſtern, Fr. Huitres frites. Die Auſtern werden völlig aus ihren Schalen gemacht, und das Unreine abgethan; alsdenn werden ſie eine Weile in Wein geleget; hierauf in einen Durchſchlag gethan, damit ſie abtriefen; hernach in Griesmehl herumgewälzt, und ein Tiegel mit Butter aufs Feuer geſetzt, daß ſie heiß werde. Hierin werden die Auſtern ſo lange gebacken, bis ſie ſchön braun ſind. Beym Auftragen drücket man noch Citronenſaft darüber.

Oder: Man öffnet die Auſtern, läßt ſie auf einem Siebe abtriefen, leget ſie darnach in eine Schüſſel oder Caſſerole, mit Pfeffer, 2 kleinen ganzen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, ein wenig Baſilik, einer großen in Scheiben geſchnittenen Zwiebel, ½ Dutzend Gewürznägelein, und dem Saft von 2 Citronen, und rühret es öfters um; machet darnach einen Teig aus Mehl, Waſſer, ein wenig Salz, und dem Weißen und Gelben von einem Ey, klopfet ſolches fein durch einander, und ſieht zu, daß der Teig weder zu flüſſig noch zu dick ſey, ſchmelzet darauf ein Stück Butter einer Nuß groß, und vermenget die Butter mit dem Teige. Wenn man nun die Auſtern backen will, ſo nimmt man eine nach der andern aus ihrer Marinade, trocknet ſie mit einem leinenen Tuche ab, ſetzt eine Pfanne mit gerinigter Butter aufs Feuer, tunket eine Auſter nach der andern in den Teig, leget es darauf in die Butter, welche gehörig heiß ſeyn muß, und läßt dieſelben ſich darin fein färben, und richtet

ſie hernach auf einer zuſammengeſchlagenen Serviette mit gehackter Peterſilie an. An Fleiſchtagen kann man ſie in Schmalz backen.

Gedämpfte Auſtern, Fr. Huitres à la Daube. Man öffnet die Auſtern, und würzet ſie mit feinen zart gehackten Kräutern, nähmlich mit Peterſilie, kleinen Zwiebeln und Baſilik, und thut davon in jede ein wenig, wie auch etwas weniges von Pfeffer und weißen Wein; bedeckt ſie wieder mit ihrer oberſten Schale, leget ſie auf einen Roſt, und fährt einige Mahl mit einer glühenden Schaufel darüber her. Wenn man nun fertig iſt, leget man ſie ordentlich in eine Schüſſel, und richtet ſie geöffnet an.

Gefüllte oder farßirte Auſtern, Fr. Huitres farcies. Man macht eine Farße von einem Stück Aal, und einem Dutzend blanſchirten Auſtern, ein wenig Peterſilie und kleiner Zwiebeln, auch einiger Champignons, würzet ſie mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Gewürzen, thut friſche Butter dazu, wie auch ein wenig in Sahne geweichte Semmelkrumen, und das Gelbe von ein Par rohen Eyern, hacket alles zuſammen, ſtößt es im Mörſer, überzieht darauf mit dieſer Farße die Auſterſchalen ſehr dünn, und leget auf jede eine Auſter in Ragout, auf unten beſchriebene Art zugerichtet, bedeckt die Schale mit eben der Farße, beſtreicht ſie mit geklopften Ey, und mit geſchmolzener Butter, beſtreuet ſie mit feinen Semmelkrumen, und richtet ſie warm zu Beygerichten an, oder garniret damit andere Gerichte. Man füllet auch die Auſtern auf die Fleiſchtage; anſtatt der Farße und des Ragouts an Faſttagen, nimmt man eine Farße und Ragout an Fleiſchtagen, und machet es im übrigen eben ſo.

Auſtern in der Caſſerole, oder mit Parmeſan-Käſe. Man öffnet die Auſtern, reibet den Boden einer zinnernen Schüſſel mit Butter, leget die Auſtern ordentlich hinein, würzet ſie oben mit Pfeffer und gehackter

hackter Peterſilie, thut ½ Glas Champagnerwein dazu, bedeckt ſie mit dünner friſcher Butter, beſtreuet ſie mit feinen Semmelkrumen, und läßt ſie unter einem Tortendekel mit oben und unten gegebenen Feuer gar werden, und ſich wohl färben, fettet ſie darnach wohl ab, wiſchet den Rand der Schüſſel fein ſauber aus, und richtet ſie warm zu Beygerichten an.

Die Auſtern mit Parmeſankäſe werden auf eben die Weiſe bereitet; anſtatt der Semmelkrumen nähmlich nimmt man nur geriebene Parmeſankäſe.

Auſtern au bon Homme. Man blanſchiret ſie in warmen Waſſer, und paſſiret ſie mit geröſteten Mehl; d. i. wenn die Butter braun iſt, thut man erſt einen Löffel voll Mehl hinein, und röſtet es; füget hernach Peterſilie und kleine Zwiebeln, recht klein gehackt, mit dem gewöhnlichen Gewürze hinzu, und läßt ſodenn alles mit einem Glaſe blanken Wein ſacht kochen. Wenn ſie fertig ſind, richtet man ſie zum Vorgerichte an, mit Citronenſcheiben, oder gebackenen Semmelrinden um den Rand der Schüſſel.

Auſtern wie Gänſeleber zu machen. Man leget die Auſtern, wenn ſie aufgebrochen worden, in eine Schüſſel, damit der Saft nicht abfließe; thut hierauf in eine Caſſerole ausgewaſchene Butter, Muskatenblüthen, Citronenſchale, nebſt einer ganzen Zwiebel, wirft die Auſtern darein, und paſſiret ſie ein wenig; ſchüttet ferner etwas guten Wein und Citronenſaft dazu, wie auch ein wenig fein geriebene Semmel, und läßt es durch einander auf gelindem Feuer, doch alſo, daß die Auſtern etwas ſaftig bleiben, ſieden. Beym Anrichten drückt man ein wenig Citronenſaft hinein, deckt es fein zu, auf daß der Brodem nicht davon komme, und läßt es auftragen.

Auſtern von Krebſen, ſiehe unter Krebs.

Kleine Auſter-Kuchen, zum Aufheben. Wenn die Auſtern etwas wohlfeil ſind, kann man, nach Belieben,

lieben, einen Vorrath alſo präpariren: Man bringt die Auſtern aus den Schalen, machet den Batt ab, und läßt ſie in einem Geſchirre über dem Feuer ein wenig krellen, damit nur die überflüſſige Näſſe heraus gehe; thut ſie ſodenn auf einen Durchſchlag, daß ſie abküh- len, und rein abtriefen; hacket ſie nachher mit fein ge- ſtoßenen Zwieback, Muskatenblumen und feingehack- ten Citronenſchalen ganz klein, daß es wie eine feine Farße oder Teig wird; machet hiervon kleine platte Ku- chen, und läßt dieſelben auf einem dünnen Brete, in ei- nem verſchlagenem Backofen, oder auch in einer Tor- tenpfanne, gelinde und langſam trocknen, bis ſie hart ſind, daß man ſie in einem Mörſer ſtoßen kann.

Dieſe Compoſition iſt ſonderlich in England üblich, und heißt daſelbſt Oyster-Cake. Dergleichen Kuchen machen die Speiſen delicat und angenehm; ſind auch im ganzen Jahre, wenn man ſolche vor Näſſe und Feuchtig- keit entweder in einem zugebundenen Papier oder Schach- tel, damit ſie nicht ſchimmelig werden, verwahret, wohl zu erhalten. Von dergleichen Kuchen nimmt man 1, 2 bis 3 Loth, ſtößt es ſehr fein, und kochet ſolches in gu- ter Fleiſchbrühe, wozu etwas Wein und Citronenſaft gethan werden muß, ungefähr $\frac{1}{2}$ Viertelſtunde, ſo be- kommt man eine delicate Soße, welche über alle Speiſen, ſie ſeyn gekocht, gebraten oder geſotten, wenn man noch etwas Butter dazu gethan hat, gebraucht werden kann.

Auſter-Paſtete. Nachdem die Auſtern aus den Schalen gemacht worden ſind, läſſet man ſie in ihrer eigenen Brühe nur ein wenig krellen oder ſteif werden, macht alsdenn den Bart ab, thut ſie in eine Schüſſel mit kleinen Stückchen Butter, geriebenen Brod, etwas Wein und Citrone, geweichten und reingemachten Morcheln und Champignons, wie auch mit kleingehackten Kräutern und feinem Gewürze, menget alles zuſammen unter ein- ander; macht ein wenig Farße von etwas kleingehackten Fiſchen und einigen Auſtern, mit ein Par Eyern, abge-

riebener

riebener Butter, geriebenen Brod, Salz, kleingehackten Kräutern und Gewürze; ſetzt alsdenn davon erſtlich einen kleinen Rand in die Paſtete; thut das Angemengte hinein, von der Farße darüber, und macht es vollends fertig. Zur Soße kann man ein Par Eyerdotter und ein Stückchen Butter, in Mehl umgekehrt, nehmen, ſolches zuſammen durchkneten, und mit dem aufbehaltenen Auſternwaſſer, welches durch ein Sieb gegoſſen werden muß, zu einer ſeimigen Soße abrühren.

Auf eine andere Art. Man nimmt die Schalen von Auſtern ab, wäſcht ſie, ſeihet deren Brühe durch, leget ein gut Theil Butter, wie auch Pfeffer und Muskaten-Blüthe in die Paſtete, thut die Auſtern darauf, würzet ſolche mit Pfeffer und Muskatennuß, leget hart geſottene Eyer, ganze Muskatenblumen, Salz und Butter darauf, machet die Paſtete zu, und läßt ſie beynahe ½ Stunde lang backen. Wenn ſie nun aus dem Ofen kommt, wird ein wenig Wein, Weineſſig, Zucker, Eydotter und Butter darein geſchüttet, und aufgetragen.

Auſter-Paſtetchen, auf holländiſche Art, Fr. Huitres en petits patés à la Hollandoiſe. Man nimmt ſo viel Auſtern, als man kleine Paſteten machen will, trocknet ſie wohl ab, wenn man ſie aus den Schalen machet, paſſiret ſie ein wenig mit guter Butter, Peterſilien, und gehackter Zwiebel, und würzet ſelbige. Wenn ſie kalt ſind, machet man daraus Paſtetchen, in kleinen Tortenformen, vermittelſt eines feinen Teiges, läßt dieſelben im Ofen backen, und richtet ſie warm zu einem Gericht an, oder beleget damit andere Eſſen.

Paſtetchen von Auſtern in Schalen. Man nimmt ſo viel Auſtern in Schalen, als Paſtetchen gemacht werden ſollen, richtet ein Gehacktes von Fiſch-Milch, und Fleiſch von Hechten, Aalen, Karpfen und Schleihen zu, würzet ſolches alles mit Salz, Pfeffer, und geſtoßenen Gewürznägelein, gießt Wein dazu, machet dieſes Gehackte um die Auſterſchalen herum, leget

davon eine mit ein wenig friſcher Butter in jedes Paſtetchen, und läßt ſie im Ofen backen.

Auſter-Ragout an Fleiſchtagen, Fr. Huitres en ragoût en gras. Man öffnet die Auſtern, thut ſie mit ihrem Waſſer in eine Caſſerole, ſchwenket ſie 2 bis 3 Mahl um, damit ſie etwas überſchlagen; nimmt hernach eine nach der andern heraus, putzet ſie ſauber ab, leget ſie auf einen Teller, paſſiret nachmahls in einer Caſſerole einige Champignons und Trüffeln, mit ein wenig ausgeſchmolzenem Speck, gießt Fiſchbrühe daran, und machet es mit dem Kalbfleiſch- und Schinken-Coulis dicklich; und wenn man anrichten will, ſchüttet man die Auſtern dazu hinein, läßt ſelbige darin nur ein wenig heiß werden, und ſieht zu, daß das Ragout einen guten Geſchmack habe. Bey dieſem Beygerichte muß man die Auſtern ja nicht aufkochen laſſen, weil ſie ſonſt ihren Geſchmack verlieren.

Auſter-Ragout an Faſttagen, Huitres en ragout pour les jours maigres. Man öffnet die Auſtern, läßt ſie in ihrem Waſſer aufwellen, doch daß ſie nicht kochen, leget ſie auf einen Teller, thut etliche Champignons und Trüffeln in eine Caſſerole, mit einem Stück friſcher Butter, und gießt alsdenn gute Fiſchbrühe daran. Wenn ſie gar ſind, machet man ſie mit einem Coulis dicklich, thut die Auſtern dazu, und läßt ſie darin nur heiß werden. Dieſes Beygericht kann man warm zu allen Gerichten von Fiſchen mit Auſtern gebrauchen.

Auſter-Soße. Die Auſtern werden aufgemacht, aus den Schalen geſchnitten, in ein Geſchirr gethan, und, nachdem ein klein wenig Waſſer daran gegoſſen worden, nur einmahl aufgekocht. Alsdenn wird ein gut Stück ausgewaſchene Butter, nebſt einem Löffel voll Mehl, in einer breiten Pfanne oder Caſſerole zuſammen durchgeknetet, auch ein Löffel voll Champignonpulver und Citronen dazu genommen, und hiernächſt das Auſterwaſſer durch ein kleines Sieb daran gegoſſen. Iſt

des

des Auſterwaſſers nicht genug, thut man noch ein wenig Waſſer und Wein darzu, wie auch geſtoßene Muskatenblüthe, und rühret es zu einer ſeimigen Soße ab; alsdenn wird der Bart von den Auſtern abgemacht, und man thut die reinen Auſtern zu der Soße hinein.

Will man einige rohe Auſtern ganz klein hacken, und ſelbige vorher mit in das Mehl und in die Butter einknäten, ehe man es abrühret, ſo iſt es auch gut.

Dieſe Soße ſchicket ſich über Kapaunen, gebratene und geſottene Fiſche, beſonders Hechte, auch über allerhand Sorten feine Paſteten, imgleichen über Lamm-Fleiſch, abgeſchwitzte Küchlein, u. ſ. w.

Auſter-Suppe. Man nimmt ein Maß Fleiſch-Brühe, läßt ſolche aufkochen, und quirlet alsdenn einen Löffel voll Mehl darein; hernach werden die Auſtern gereinigt, ganz klein gehackt, und in die gekochte Fleiſchbrühe gethan, mit Pfeffer, Cardamomen, Muskatenblüthe und einem guten Stück Butter gewürzt, ferner ein Glas Wein mit Citronenſaft dazu gegoſſen, und das Gelbe von 2 Eyern dazu gequirlet. Endlich röſtet man einige Semmelſchnitte, leget ſie in die Schüſſel, ſchüttet die Suppe darauf, und gibt ſie mit geriebenen Citronenſchalen auf den Tiſch.

Auſter-Torte. Man thut die aus den Schalen genommenen Auſtern in eine Caſſerole, wendet ſie 2 bis 3 Mahl auf dem Feuer um, nimmt ſie alsdenn heraus, putzet eine nach der andern ab, und leget ſie auf einen Teller. Nachher wirft man ein Stück Butter, in der Größe zweyer wälſchen Nüſſe, in eine Caſſerole, ſetzt ſie aufs Feuer, thut ſo viel Mehl, als man zwiſchen 2 bis 3 Fingern faſſen kann, zu der geſchmolzenen Butter, und rühret es beſtändig um. Wenn es braun geworden iſt, kann man einige kleine Champignons und Muſſeronen dazu thun, es mit Pfeffer und einem Bündchen feiner Kräuter würzen; hernach, wenn es halb gar iſt, wohl abfetten, die Auſtern dazu thun, ſie damit nur einmahl aufwellen

wellen laſſen, aber zuſehen, daß das Ragout einen guten Geſchmack habe, es alsdenn mit ein wenig braunen Coulis dicklich machen, herab nehmen, und kalt werden laſſen; ferner eine Torte von feinem Blätterteig in eine Tortenpfanne bereiten, das Auſternragout hinein ſchütten, es überall befeuchten, die Torte mit einem Boden von eben dem Teige ſchließen, einen Kranz herum formiren, mit geklopften Ey beſtreichen, die Torte im Ofen backen; endlich, wenn ſie gar iſt, heraus ziehen, ſie gehörig in eine Schüſſel ſetzen, öffnen und zuſehen, ob ſie etwa zu trocken ſey; und wenn es ſich alſo befinden ſollte, ein kleines gemeines Coulis dazu thun, die Torte wieder zudecken, warm anrichten, und auf den Tiſch geben.

* * *

An den Meerküſten, wo man die Auſtern häufig fängt, wird aus ihren Schalen ein vortrefflicher Kalk gebrannt, wie denn ein anſehnlicher Handel mit ſolchen zu Kalk gebrannten Auſterſchalen, von Holland aus getrieben wird. Jedoch zum Tünchen an freyer Luft dienet dieſer Kalk nicht. In Schweden brennet ſie der Bauer zu Leimen oder Kalk, und beitzet ſeine Häute damit. Man will auch, daß ſie von den Türken, nach einer gewiſſen Zubereitung, zum Färben des türkiſchen Garnes gebraucht werden. Die Auſterſchalen dienen auch, gute Holz- und Stein-Kitte zu verfertigen. Nicht weniger geben dieſe Schalen, mit Leinöhl gerieben, eine Farbe ab, welche die Kartenmacher gebrauchen.

Von den Auſterſchalen wird, wenn ſie vorher wohl gereiniget worden, auf eben die Art wie von den Fluß-Muſcheln, in den Apotheken eine Arzeney bereitet, welche man präparirte Auſterſchalen nennet, und welche eben die Kraft, als die Krebsaugen, beſitzen, die Säure zu dämpfen, und inſonderheit bey kleinen Kindern für die Schwäche des Magens dienen. Sie ſind zu dieſen Abſichten in England ſtark im Gebrauche, ſo daß an einigen Orten die Droguiſten bloß zu dem Ende Handel mit

Auſterſchalen treiben. Nach dem Vorgeben des Verfaſſers des Buches: Nouvelle Maiſon ruſtique iſt die Schale von den männlichen Auſtern ein bewährtes Mittel wider die Tollheit, ſowohl bey Menſchen, als auch Thieren. Man findet daſelbſt die Art und Weiſe, wie man ſich ihrer bedienen ſoll, nebſt der Erklärung eines franzöſiſchen Geiſtlichen, welcher verſichert, daß ihm dieſes Mittel bey allen, denen er es wider dieſe Krankheit eingegeben, jederzeit wohl angeſchlagen habe.

Die Aſche von den Auſtern macht die Zähne weiß; iſt gut für alte Geſchwüre, und wird bey gedrückten Pferden gebraucht.

* Austhun, Fr. Décharger ſon livre heißt bey den Kaufleuten und Banquiers, oben über dem Journal oder einem andern gleichgültigen Regiſter, die Artikel der auf Credit verkauften Waaren, ſo wie und nachdem man dieſelben bekommt, mit Strichlein bezeichnen. Es dient aber zu guter Ordnung, wenn man außerdem noch Anmerkungen dazu machet, u. darin den Tag bezeichnet, da ſie bezahlet worden, und können die Kaufleute ſowohl, als die Schuldner, deshalb nicht Behutſamkeit genug anwenden.

Austräge, ſiehe unter Compromiß.

* Austreiben, das Vieh auf die Weide treiben, erfordert viele Sorgfalt, in Anſehung deſſen, zu welcher Zeit und wie lange in den Herbſt hinein, ſolches nützlich ſeyn könne. An vielen Orten iſt im Frühlinge, wofern die Wärme und Weide es erlauben, ein gewiſſer Tag, nähmlich der Georgen-Tag, dazu beſtimmt; ein kluger Hausvater aber richtet ſich nach der Witterung, und läßt bey naſſem und nebeligem Wetter ſein Vieh lieber zu Hauſe, als daß er ſolches der Gefahr zu erkranken ausſetzte. Eben dieſes gilt auch von dem Gallus-Tage; denn vielmahls iſt um ſelbige Zeit die Witterung ſchon ſo beſchaffen, daß das Vieh wenig Gutes findet, und dabey viel Unreinigkeiten mit verſchlinget. Iſt aber die Witterung warm, und noch einiges Wachsthum auf der

Weide zu verſpüren, und der Boden trocken, ſo leitet auch das alte Sprichwort: Mit Gall, fällt die Kuh im Stall, ſeine Ausnahme. Schafe und Schweine aber können länger ausgetrieben werden; doch haben die Schafe ſchon vielmahls eine Seuche im ſpäten Herbſte eingefreſſen, welche hernach im Winter oder Frühlinge ſich mit Schaden äußert.

Austreten des Getreides durch Thiere, ſiehe unter Dreſchen.

* Austreten, iſt eine bey Kaufleuten gewöhnliche Redensart, wenn jemand mehr ſchuldig iſt, als er zu bezahlen hat, und mit Aufſetzung ſeiner Gläubiger, vor oder auf den Zahltag entwiſcht. Daher bedeutet auch das Wort Austritt ſo viel als Flucht.

Austreten kleiner Flüſſe und Bäche durch Platzregen, ſiehe Ueberſchwemmung.

Austreten des Maſtdarmes bey Thieren, ſiehe unter After-Darm.

Austrocknung der Brüche, Moräſte, Mohr- und Torf-Felder, und Seen, ſiehe Bruch. Moraſt. Mohr-Feld. See.

Auströſeln, Auströſſeln, Auströtteln; ſ. Ausfaſeln.

* Auswachſen, geſchieht, wenn in der Aernde, da das geſchnittene oder gehauene Getreide noch auf dem Felde liegt, ein anhaltendes Regenwetter einfällt, daß die Körner in den Aehren zu keimen, und, als ob ſie in der Erde wären, zu wachſen anfangen, welches inſonderheit der Gerſte am geſchwindeſten wiederfährt, doch darf ſelbige nur ein wenig beregnet werden. Wider dieſes Auswachſen wird man folgendes Mittel mit Nutzen anwenden können. Wenn nach dem Regen einige Sonnenblicke oder trocknende Winde ſich zeigen, ſo können zwey Perſonen die Gelege des Getreides auf dem Acker aufheben, die abgetrocknete Seite unten, die Halme aber verſchränkt dergeſtalt an einander legen, daß die Spitzen der Aehren völlig auf das Stroh, und zwar auf

den

den Stoppeln, zu liegen kommen, damit das Regenwaſſer von den Aehren und Körnern beſſer abfließe, und ſich in das unterliegende Stroh einziehe; dadurch wird verhindert, daß die Aehren bey naſſem Wetter ſich nicht in die Erde einſenke, und alſo keimen werden. Wenn auf den Regen wieder ein beſtändiges ſchönes Wetter folgt, ſo thut man die Aehren wieder von den Stoppeln herunter, und zieht die Gelege breit aus einander, daß alles durch und durch, ohne neues Wenden, füglich abtrocknen kann. Iſt man entſchloſſen, dieſes Mittels ſich im Falle eines anhaltenden Regens zu bedienen, ſo müſſen die Stoppeln etwas länger, und die Halme etwas kürzer werden, welcher Abgang aber theils durch die Düngung im Umſtürzen, theils durch die Erhaltung des Getreides, wohl erſetzet wird.

Auch naß eingefahrne Feldfrüchte pflegen in der Scheune auszuwachſen, welches zu verhindern man dieſelben in den Scheunen alſo leget, daß alle Aehren einwärts zu liegen kommen, und alſo gänzlich gedeckt werden.

Das Auswachſen iſt auch eine beſondere Krankheit der Wurzeln, da nähmlich an denſelben holzige ꝛc. Knäuel hervor wachſen, welche ſie unförmig machen.

Bey dem Mälzen oder der Zubereitung des Malzes, geſchieht das Auswachſen zu dem Ende, damit dasjenige, was in den Früchten ſchädlich und zum Brauen untauglich iſt, von dem guten abgeſondert werde, und hernach die Gährung deſto ungehinderter geſchehen könne. Siehe unter Bier-Brauen.

* Auswärts werfen der Vorderſchenkel, wird für eine beſondere Zierde der Pferde im Gehen und Traben gehalten, und manchmahl auch als eine außerordentliche Kunſt reichlich bezahlet. Es iſt aber unter die unnützen Künſte zu zählen, weil die Nerven des Pferdes dadurch zur Ungebühr angeſtränget, und durch das Anſtoßen des Hufeiſens das Pferd auf höckerigen Wegen und Steinen leicht zum Fallen gebracht werden kann.

Auswanderung der Unterthanen, ſiehe Emigration.

Auswaſchen, oder Wäſche reinigen; ſiehe Wäſche.

Auswechſelung, L. Permutatio, Fr. Echange, was es im Kaufhandel bedeute, davon ſiehe die Artikel Tauſch und Wechſel.

Ausweiden, auswerfen, Fr. Vuider, heißt bey den Jägern, wenn ſie dem Thiere das Geſcheid heraus thun, oder das Eingeweide heraus nehmen und weglegen. Insbeſondere aber wird es von den Haſen gebraucht, wenn ſie aufgebrochen werden.

Auswerfen, ſiehe Ausweiden.

Dieſes Wort wird auch bey den Gräben gebraucht, wenn man die durch ſtarke Regengüſſe eingeſchlämmte Erde wieder heraus ſchaffet.

Und in Rechnungen wird Auswerfen von den Ziffern oder Zahlen geſagt, die man auf den Rand derſelben beſonders ſetzt.

* Auswintern, wird gebraucht entweder von Thieren, oder Vögeln, wenn ſie mit Futter und guter Wartung den Winter hindurch in gutem Zuſtande erhalten werden. Oder, von Pflanzen und Gewächſen, wenn ſolche in Gewächshäuſern, oder mit guter Wartung und Pflege, in erwünſchtem Stande erhalten werden.

Auch heißt Auswintern, wenn die Winterſaat, als: Korn und Weitzen, durch üble Witterung, in der Erde den Winter über verderben muß; inſonderheit aber geſchieht dieſes auf naſſen Feldern.

* Auswipfeln, heißt bey der Förſterey, den Gipfel (Wipfel) eines Baumes abhauen. Es geſchieht ſolches gemeiniglich an den Tannen und Fichten, und nicht ſelten auch an den Wachholderbäumen, u. d. gl. weche zu Wein- und Bier-Zeichen, auch zum Mayen-Stecken, und um damit zu räuchern, aus den Wäldern geholt werden. Weil nun dadurch viel junges Holz verderbet und zu Schanden gemacht wird, ſo iſt es billig in den Forſtordnungen verbothen; denn die Wirthe und Weinſchenken können

zu

zu ihren Zeichen wohl von Tannen u. d. gl. Reiſig geflochtene Büſche oder Kränze gebrauchen.

Auswirken, ein Pferd auswirken, den Huf eines Pferdes auswirken, Fr. parer le pié d'un cheval, heißt bey den Schmieden, das Ueberflüſſige an dem Horne oder Hufe eines Pferdes mit dem Werk-Meſſer oder Wirk-Eiſen ausſchneiden, damit das aufzuſchlagende Hufeiſen wieder füglich liegen könne. Siehe Huf.

Bey den Bäckern heißt Auswirken, den nach dem Kneten aufgegangenen Teig noch einmahl mit den Händen recht durcharbeiten, daß er fein feſt werde. Siehe Backen.

Was es bey den Jägern heiße, ſiehe unter Zerwirken.

Bey den Webern und Zeugmachern heißt Auswirken, ein Stück Tuch oder Leinwand zu Ende bringen, ſolches aus dem Stuhl ſchneiden, und zum Verkauf liefern.

Auswühlen, Fr. Degravoyement, heißt die Wirkung des fließenden Waſſers, welches die Pfähle aus ihrem Erdreiche durch ein beſtändiges Aufſtoßen ausgräbt und ausſpühlet, welchem man nicht beſſer vorbauen kann, als wenn man rings um das Pfahlwerk eine Art von einer Krippe macht.

* **Auszacken, Auszäcken,** heißt, allerley weiß Geräthe an Manſchetten, Krauſen, Halstüchern, Schürzen, oder auch außer dieſem andere Sachen, als Flor, Tuch, Taffet und andern mehr beſtehend, bogenweiſe an den Enden ausſchweifen, und ſolche geſchweifte Bogen hernach entweder nur ſchlecht umſchlingen, oder recht beſtechen, oder zum beſſern Halten, mit ſaubern Zäckchen beſetzen; wiewohl man ſich, inſonderheit bey Tuch, Leder, Taffet u. d. gl. eines dazu verfertigten ausgehauenen Eiſens bedienen kann, um ſolches in kleine Bogen oder Spitzchen damit zu bringen, die am Saume oder Rande zugleich ausgehackt ſind. Es iſt das Auszacken ſolcher Geſtalt eine Beſchäftigung, theils der Galanterie-Manufacturen, Nähterinnen, u. d. gl. theils einiger Handwerke zur Verzierung ihrer Arbeit, z. E. die Riemer

zacken verſchiedene Riemen aus, die Täſchner die Falbeln an den Küſſen, die Tapezierer, u. ſ. f.

Auszahlung, ſiehe Zahlung.

Auszeichnen, ſiehe Anſchlagen, No. 2.

Ausziehen oder Extrahiren, L. Extrahere, Fr. Extraire, heißt, in Handlungs- und Rechnungs-Sachen, aus einem Journal oder andern Handelsbuche einen Auszug machen, oder die Artikel, Partien, Summen, oder andere darin befindliche Dinge in einen kurzgefaßten Aufſatz bringen, welcher eben daher der Auszug heißt; und zwar dieſes in der Abſicht, damit der Handelspatron daraus erſehen könne, was ihm jeder ſchuldig iſt, oder was für Summen er von ihm auf Conto bekommen hat, oder was er ſonſt zu ſeiner Handlung oder zu deſto beſſerer Beſtreitung ſeiner Angelegenheiten, vonnöthen hat.

* Ausziehen, oder Strecken, iſt eine Arbeit der Wäſcherinnen, da ſie rein gewaſchene und nunmehr getrocknete Wäſche, von Stück zu Stück, ehe ſie gerollet oder geplättet wird, auszupfen, in den Falten ausſtreichen, und wiederum in ihre gehörige Form bringen.

Ausziehen, heißt auch, bey Kauf und Verpachtung eines Gutes, ſich gewiſſe Gerechtſame, oder Gebäude, Felder, Wieſen, Holzungen, und Zubehörungen, vorbehalten, welche nicht mit verkauft oder verpachtet werden, und daher auch Auszug genennet werden.

Auch bedeutet Ausziehen, den Hausrath und die Meubles von einem Orte in den andern bringen.

Ausziehen, wenn es ſo viel bedeutet, als ausdehnen, iſt bey den Böttchern eine zugelaſſene, bey den Tuchmachern aber gewiſſer Maßen eine verbothene Arbeit; denn, wenn jene das Holz oder die Dauben mit dem Krumm-Eiſen aushöhlen, ſo nennen ſie ſolches ausziehen, die Arbeit aber mit dem Gerade-Eiſen oder Schnitt-Meſſer nennen ſie ſtreichen. Allein, wenn die Tücher ſehr eingekrochen oder eingelaufen ſind, welches aber meiſtentheils von ſchlechtem Gewebe herkommt, ſo iſt es einiger

ger Maßen erlaubt, daß die Tuchmacher ſolches an den Rahmen mit einem Kloben ausziehen dürfen. Wenn aber das Stück ſein ordentliches Maß gar nicht hat, ſo pflegen einige betrügliche Arbeiter ſolches mit Gewalt auszuziehen, und dadurch ein liederliches Tuch zu machen.

Ausziehen, das Eiſen, oder ausgezogen Eiſen, iſt, wenn das Eiſen ſtark iſt, und kleiner geſchmiedet wird, Alſo auch, wenn an einem Eiſe etwas abbricht, ſo läßt man es warm machen und dünner ſchmieden, damit es die gehörige Länge wieder bekomme, welches das Eiſen ausziehen oder ſtrecken heißt.

Ausziehen der Pfähle, ſiehe unter Pfahl.

Auszieher, Fr. Valet à debotter; ſiehe Stiefelknecht.

Auszug, ſiehe Ausziehen und Extract.

* Auszug, Fr. Memoire, heißt inſonderheit bey den Krämern, oder den im Einzelen handelnden Kaufleuten, ein kurzgefaßter Aufſatz von denen Waaren, die ſie jemand auf Credit geliefert haben, nebſt Benennung ihrer Güte, ihres Gewichtes, ihrer Ellen oder andern Maßes, ihres Preiſes, und des Datum, wenn ihnen ſolche geliefert worden, und dafür bey denen, die ſie auf Credit bekommen hatten, die Zahlung zu fordern haben.

Auszug der Bücher, ſiehe Bilanz.

Auszugs-Leute, heißen im Churſächſiſchen, diejenigen Bauern, welche ihre Güter übergeben, und ſich einen gewiſſen Auszug von der Wohnung, Einkünften ꝛc. vorbehalten. Sie werden, wenn ſie in keiner beſondern Hütte wohnen, den Hausgenoſſen, wenn ſie aber beſondere Wohnungen haben, den Häuslern in Dienſten und andern Dingen gleich geachtet.

* Auszupfen, iſt eine Arbeit des Frauenzimmers, und heißt, an allerhand kleinen geſammelten Läppchen, Endchen und Stückchen von Zeug und Band von mancherley Farben, die Fäden und Härchen ausziehen, und ſolchergeſtalt viele kurze Seiden-Fäden bekommen. Dieſe nun werden hernach kardetſchet, vollends zurecht

gemacht und geſponnen, da man denn ferner allerley Seidenes daraus wirken und ſtricken läßt. Man nimmt zu obiger Arbeit nur ſolche Stückchen, die nicht weiter zu ſonſt etwas genutzet werden können, und, wenn ſie noch zu groß ſeyn ſollten, werden ſie, das Ausrupfen zu erleichtern, mit einer Schere durchſchnitten.

Authonica, Glorioſa Lilium ſuperbum; ſiehe unter **Lilie**.

Automatum ſiehe **Braten-Wender**.

Automne L. Autumnus; ſiehe **Herbſt**.

Autour iſt die Rinde eines Baumes oder Gewächſes, welche aus der Levante kommt, und zur Bereitung des Carmins oder der Carmeſinfarbe gebrauchet wird. An Farbe und Geſtalt gleicht ſie ſehr dem dicken Caneel oder Zimmet, auſſer, daß ſie auswendig ein wenig bleichgelb, inwendig aber wie eine zerbrochene Muskatennuß ausſieht, und dabey viele glänzende Flitterchen hat. Sie iſt ſehr leicht und ſchwammicht, und hat faſt weder Geruch noch Geſchmack. Sonſt machet dieſelbe einen Theil von der Handlung der Spezereyhändler aus, und wird über Marſeille nach Paris gebracht.

Autour, L. Accipiter; ſiehe **Habicht**.

Autruche, L. Struthio; ſiehe **Strauß**.

Auvent, ein Schirmdach, ein Wetterdach, z. E. vor einem Kramladen, damit der Wind nicht den Regen an die Waaren ſchlage.

Auvernas, Auvernat, Auvergnat, ein ſehr zäher und dicker Wein von Orleans; ſiehe unter **Weinſtock**.

* *Auxy*, Laines Auxy; alſo nennet man in Frankreich eine Art von **Wolle**, die in den Gegenden von Abbeville durch diejenigen Spinner geſponnen worden, welche man Houppiers oder Flockenſpinner nennet. Sie iſt ſehr fein und ſchön; und deswegen gebrauchet man ſie gemeiniglich zu Fabricirung der feinſten und theuerſten gewirckten oder geſtrickten Strümpfe.

Auzuba, ein großer Baum, auf der Inſel Hiſpaniola. Sein Holz iſt feſt, und wohl zu gebrauchen. Er trägt

eine Frucht, wie die Muſkateller-Birn, welche ſehr ſüß, aber etwas geil und ekelhaft, wie von unreifen Feigen, iſt, wo ſie nicht zuvor in Waſſer geworfen wird, daß die Geilheit ausziehe. Viele halten dieſen Baum für den Carandas.

Awraſchbaum, ſiehe Eberäſche.

Axe, L. Axis, Fr. Axe; ſiehe Achſe.

Axe, L. Axis, Fr. Aiſſieu oder Eſſieu; ſiehe ebendaſ.

*Axen-Geld, nennet man, an einigen Orten, eine gewiſſe Abgabe von den Wägen, Karren, und andern dergleichen Fuhrwerke Siehe Geleit.

Axen-Ringel, ſiehe Ruhe-Ringel.

Axi, oder Carine, iſt einer von denen Nahmen, welchen die Indianer in Mexiko dem Samen geben, deſſen Eigenſchaften des Pfeffers ſeinen beykommen, welchen man auch deshalb in Frankreich Poivre de Guinée, oder guineſiſchen Pfeffer, nennet.

Axillaris, Fr. Axillaire; Flores, fructus, pedunculi axillares, heißen in der Botanik: Blüthen, Früchte, Blumenſtiele, die aus den Winkeln der Zweige oder der Blätter entſpringen.

Axis, Fr. Axe; ſiehe Achſe.

*Axt, L. Aſcia, Securis, Fr. Hache, ein eiſernes, vorn mit Stahl belegtes und mit einer Schärfe oder Schneide verſehenes Werkzeug, welches aus dem Keil, und einem von büchenen, oder noch beſſer von Ahorn-Holze gemachten Stiel, den man Axt-Helm nennet, beſteht. Der Keil aber wird in die Schärfe oder Schneide, den Rumpf, und den Nacken oder Kopf eingetheilt. In dem Kopf aber iſt ein Auge, Ohr, oder Loch, zur Befeſtigung des Axthelmes, gemacht. Dieſes Inſtrument haben faſt alle gemeine landwirthſchaftliche, wie die Holzhacker ſind, theils alle Handwerks-Holz-Arbeiter, mit einander gemein. Ja ehemahls war es auch ein Kriegesgewehr oder Waffe; denn die Streit-Aexte ſind bekannt. Der Müller ihre

Müller-Aexte dieneten ihnen ſonderlich ehemahls zu ihrem Reiſegewehr, und ſie gingen immer damit; ihr Muthwille aber hat verurſachet, daß ihnen ſolches verbothen worden iſt. Allein, ein ganz eigenes und das vornehmſte Werkzeug iſt die Axt bey dem Bau-Handwerke der Zimmerleute oder Werkmeiſter, als welche verſchiedene Aexte haben, nähmlich: eine Bind-Axt, oder eigentliche Zimmer-Axt, eine Stich-Axt, eine Zwerg-Axt ꝛc. Die Bind-Axt brauchen ſie, das Bau-Holz zu beſchlagen; eine Schlicht-Axt, es zu ſchlichten, und eine Kreutz- oder Stich-Axt, die Zapfenlöcher auszuhauen. Ja, die Bind-Axt, womit ſie das Bau-Holz erſtlich behauen, heißt insbeſondere und vornehmlich die Zimmer Axt, L. Dolabra. Von den kurzſtieligen Aexten verſchiedener Holzarbeiter, ſiehe Deichſel. Unter dem Worte Aſcia verſtehen die Lateiner ſowohl große als kleine Aexte und Beile, womit man nur die Flächen in der Länge, oder in der Tiefe, leicht und ſchwach oder ſtark behauen, oder in den Stamm ſelbſt hauen und denſelben ſpalten, oder etwas heraus oder davon ſpalten kann, nachdem man entweder die Kräfte der bloßen Arme, wie bey der Stich-Axt, oder die Kräfte der Arme und den Vortheil des Hebels, oder des Stieles, wodurch der Schwung der heftigen Bewegung, und das Gewicht dazu kommen, und die Wirkung in einem Schlag oder Hieb befördern, oder aber endlich den Schlag und das Gewicht eines Schlägels dabey anbringt. Im übrigen kommt die Haupt-Zuſammenſetzung einer vollkommenen Axt, auf den Hebel, vornehmlich aber auf den Keil, an. Ob man wohl auch in Indien Völker gefunden, die aus hartem Holze ſolche Aexte gemacht haben: ſo hat man doch Nachricht, daß die älteſten Aexte von Eiſen und Stahl geweſen, wie ſie es noch ſind, daher es auch eine Waare der Grob-Schmiede, ſonderlich aber der Zeug-Beil und Sägen-Schmiede iſt, aus deren Händen die Zimmerleute ſolche bekommen.

Einige Holzverſtändige halten dafür, daß die Aexte, welche im guten Zeichen geſchmiedet worden, vor andern Aexten zum Abhauhen des Holzes ſehr dienlich ſeyn, und die Sommerlatten wohl und reichlich darnach ausſchlagen; dahingegen wieder andere zu gewiſſer Zeit geſchmiedet werden könnten, welche ſo ſchädlich ſeyn, daß, wenn nur ein kleines Aeſtchen damit abgehauen worden, der ganze Baum verdorren und zu Grunde gehen müſſe. Es iſt aber ein bloßer Aberglaube, der theils aus der Fabel von Einflüſſen der Sterne, theils daher entſtanden iſt, wenn ſchlimme Förſter ihre holzverderbliche Wirthſchaft verdecken wollen.

Axungia, ſiehe Glasgalle. Schmeer.

Aynet, ein dünnes Stänglein, woran die Häringe, die man räuchern will, gereihet werden.

Ayri, ein Baum in Braſilien, deſſen Blätter den Palmen gleichen, und deſſen Stamm mit ſcharfen Dorn-Stacheln beſetzt iſt. Seine Frucht trägt einen ſchneeweißen Kern, welcher aber nicht zu eſſen iſt. Sein Holz iſt ſchwarz, ſo hart, daß die Wilden daraus die Spitzen zu ihren Pfeilen machen, und ſo ſchwer, daß es im Waſſer zu Boden ſinket. Man zählet es unter die Gattung von Ebenholz, dafür es auch verkauft wird.

Azadarach, Azadirachta; ſiehe *Azedarac.*

Azaigne, ſiehe Nudel.

Azalea, ſiehe Mayenbuſch. Roſen-Lorber.

* *Azaria*, nennet man zu Smyrna eine Art von Korallen, welche die europäiſchen Kaufleute dahin bringen.

Azarole, Azarolenbaum, Traubelbirn, L. Azarolus, Fr. Azarolier oder Azerolier: ſiehe unter Miſpel.

Azarum, ſiehe Aſarum.

Azebra, Azebro, der Zebra, iſt eine Art wilder Pferde in Nieder-Aethiopien, ſiehe unter Pferd. (Wildes)

Azedarac, Azedarach *Tourn.* Azadarach, Azadirachta, Melia *Linn.* Fr. Arbre ſaint, Lilas des Indes, Sicomore faux. D. der Paternoſter-Baum, indianiſche Lilac, Zederac. Die deutſche Benennung hat dieſer Baum davon bekommen, weil die Mönche die Steine

von

von der Frucht, welche dieſer Baum hervor bringt, mit einem Pfriemen durchlöchert, angereihet, und zu Roſenkränzen bey dem Bethen ihres Paternoſter gebraucht haben. Es gibt zwey Sorten, nähmlich:

1. Azedarach *Dod.* Azedarach fraxini folio, flore coeruleo.
2. Azedarach ſemper virens & florens *Tourn.* Fr. Le Margouſier de Pondichery.

Die Blumen des Paternoſterbaumes kommen in Sträußen, wie der ſpaniſche Hohlunder (Lilac), erſcheinen im Brachmonath, machen ein ungemeines Anſehen, und haben einen angenehmen Geruch. Jede Blume beſteht aus einem ſehr kleinen fünffach zertheilten Kelche, aus 5 länglichen Blumenblättern, aus einem Honigbehälter, der am Rande fünffach eingeſchnitten iſt, aus 10 kleinen Staubfäden, die im Honigbehälter eingeſchloſſen ſind, und aus einem Stämpel, deſſen unterſter Theil ein Eyerſtock iſt, welcher zu einer fleiſchigen Frucht wird. In dieſer Frucht befindet ſich ein 5fach gerippter Stein, welcher inwendig 5 Gehäuſe hat, die eben ſo viel längliche Samen enthalten. Der über dem Eyerſtock ſtehende Griffel iſt walzenförmig, ſo lang als der Honigbehälter, und endiget ſich mit einer zugeſtumpften Narbe.

Die erſte Sorte hat gefiederte Blätter (folia pennata oder pinnata), welche den Aeſchenblättern etwas gleichen, aber tiefer eingeſchnitten, von einem hellen ſehr angenehmen Grün ſind, und wechſelweiſe an den Zweigen ſtehen. Man bemerkt daran einen Hauptſtiel, aus welchem gemeiniglich 2 Par Stiele kommen, die mit 5 tief oder ſeicht eingeſchnittenen, Blättlein beſetzt ſind. Der Hauptſtiel endiget ſich mit 5 dergleichen Blättlein. Die Anzahl der Blättlein ſowohl, als ihre Geſtalt, iſt nicht beſtändig einerley.

Bisweilen ſind an dieſem Strauche einzele Blumen zu finden, welche keinen Strauß machen. Dieſe haben

haben öfters 10 Blumenblätter, da man an den andern nur 5 zählet.

Es iſt ein ſehr ſchönes Bäumchen, kann aber die Kälte unſerer Winter nicht vertragen, und kann daher in den Luſtwäldern nicht gebraucht werden. In den gewöhnlichen Winterungen dauert es ganz gut; mit großer Mühe aber an den Geländern.

Beyde Sorten, davon die letztere viel zärter, als die erſtere oder gemeine iſt, werden durch die Beeren oder Steine erzogen, welche man, weil ſie in Deutſchland nicht reif werden, aus der Provence, Italien, und andern warmen Ländern, bekommen kann. Dieſe Beere leget man im Frühlinge in Töpfe, die mit guter, friſcher und leichter Erde angefüllt ſind; ſetzt ſie bis an die Ränder in ein Miſtbeet, und hält ſie feucht; da ſie denn, wenn ſie friſch ſind, innerhalb 2 Monathen aufgehen. Die jungen Pflanzen begießt man oft, und gibt ihnen alle Tage, durch Hinwegnehmung der Gläſer, hinlängliche friſche Luft. Im Julius ſtellet man ſie an einen verwahrten Ort an die freye Luft, damit ſie abgehärtet werden. Im October bringt man ſie in das Gewächshaus, und ſetzt ſie, ſo lange als das Wetter gelinde iſt, an die Fenſter, damit ſie die Luft genießen mögen. Den Winter über feuchtet man ſie zuweilen nur ein wenig an. Im folgenden März nimmt man die Pflanzen mit Erde aus den Töpfen, darein die Beere gelegt worden, und ſetzt jede in einen beſondern Topf, welcher mit leichter und friſcher Erde angefüllt iſt, bringt die Töpfe in ein temperirtes Miſt-Beet, und gibt ihnen bey warmen Wetter genugſame Luft. Im Junius ſetzt man ſie, wie vorher gemeldet worden, an einen verwahrten Ort an die freye Luft.

Dieſe Pflanzen müſſen noch 3 bis 4 Winter, bis ſie groß und äſtig geworden, beygeſetzet werden. Nach dieſer Zeit nimmt man ſie im April mit Erde aus den Töpfen, und ſetzt ſie an einem warmen Orte, in eine in trocke-

trockenem Boden gemachte Grube, drückt die Erde um die Wurzel zuſammen, und wenn das Wetter trocken iſt, begießt man ſie ein wenig, und wiederholt daſſelbe wöchentlich zwey Mahl, bis die Pflanzen eingewurzelt ſind.

Die zweyte Sorte des Paternoſterbaumes, wird auch, auf beſchriebene Weiſe aus dem Samen oder Steinen erzogen; und iſt nur dieſes dabey zu beobachten, daß die Pflanzen, weil ſie zärter ſind, als die gemeinen, auch frühzeitiger, nähmlich um Michaelis, in das Gewächshaus gebracht werden müſſen.

Man glaubt, das mit den Blättern abgezogene Waſſer ſey eröffnend, die Frucht zu eſſen aber gefährlich.

Azen, Atzen, die jungen Vögel, die erſt ausgekrochen ſind, ſpeiſen; ſiehe Aetzen.

Azerbe, ſiehe Muskate.

Azerole, Azerolier, ſiehe Miſpelbirn, im V Th. S. 434.

Azi, wird in der Schweitz eine Art Lab aus Eſſig und Molken, zum Käſemachen, genannt.

Azonge, Axonge, L. Axungia; ſiehe Schmeer.

Azoriſcher Fenchel, ſiehe unter Fenchel.

Azo-valala, eine kleine rothe Frucht auf der Inſel Madagascar, von der Größe einer Johannisbeere, und von einem ſehr lieblichen Geſchmack. Sie iſt ohne Saft, und wächſt auf einem Zwergſtrauche.

Azufa, ſiehe *Chacal*.

Azur, ſiehe Blau, (Azur=) im V Th. S. 591.

B. B.

B. B.

Baak, ein bey Abtrocknung des Torfes gebräuchliches Gefäß; ſiehe unter Torf.

*Baak, Boye, Fr. Amarque, Baliſe, Bonneau, Bouée, Gavitteau, Hoirin, Marque oder Tonne, Holl. Baak, Merk, Paal, Ton, heißt bey der Seefahrt ein gewiſſes Zeichen, als etwann ein großes Stück Holz, oder Kork, oder eine mit eiſernen Reifen wohlverwahrte, und mit einer Kette oder einem Seil an einem großen Stein, oder ein Stück von einer zerbrochenen eiſernen Kanone, (die man auf den Grund des Waſſers verſenket,) gebundene Tonne, welche auf dem Waſſer ſchwimmt, und andeutet, wo entweder die von einem oder dem andern Schiffe abgehauenen und verlaſſenen Anker im Grunde liegen, oder wo ſich die Schiffe ſonſt in Acht zu nehmen haben. Das Seil, woran dergleichen Zeichen hängt, heißt das Boy-Seil, oder die Boy-Linie; und das Holz oder die Tonne zuweilen auch Anker-Boye. Man richtet auch wohl bisweilen Maſten, oder auf ſolche Art zugehauene Stücke Holz oder Pfähle, an ſichtbaren Orten auf; oder pflanzet auch manchmahl große Bäume, und zum wenigſten zwey an der Zahl, auf eine gewiſſe Art, ſo daß man dieſelben in gerader Linie nehmen muß, indem einer den andern verdeckt, und alſo beyde nur wie Einer anzuſehen ſind. Alle dieſe und dergleichen Zeichen werden nun ſowohl an den Küſten des Meeres, als auch bey der Einfahrt in die Seehäfen und ſchiffbaren Flüſſe, desgleichen auf dem Meere und in den Flüſſen ſelbſt aufgerichtet, um den Schiffen dadurch anzuzeigen, was für einen Lauf ſie halten ſollen, damit ſie deſto ſicherer die Klippen, Sandbänke, Untiefen und andere gefährliche Orte, vermeiden mögen. An einigen Orten müſſen die dahin kommenden Schiffe, zu Unterhaltung ſolcher Baa-

ken,

ken, ein gewiſſes Geld erlegen, welches eben daher das Baaken-oder Tonnen-Geld, Fr. Baliſage oder Droit de Baliſe oder de Tonne, genannt wird, und von den Schiffen aus ihrem eigenen Mittel bezahlet werden muß, weil es nicht zu den ſonſt ſo genannten Haferenen gerechnet wird. Sonſt aber ſind die Schiffer, welche ſich genöthig ſehen, ihre Anker abzukappen und im Stiche zu laſſen, verbunden, auf die Baaken ihre Nahmen, nebſt Benennung der Häfen, aus welchen ſie ſind zu verzeichnen, damit ſie ſich bey Gelegenheit die Anker und Taue wieder zueignen können.

* **Baaken**, L. Pharus, ſind die hohen Feuerzeichen, Wacht- und Leucht-Thürme, auf welchen an dem See-Strande des Nachts Feuer gehalten wird, den in der See herum ſchwebenden Schiffen dadurch Nachricht zu geben, wie ſie ihren Lauf richten ſollen, damit ſie nicht im Finſtern auf das Land anlaufen und ſtranden mögen. Damit nun dergleichen Baaken erhalten werden können, müſſen an vielen Orten die ankommenden und abgehenden Schiffe darzu contribuiren. Siehe auch Leucht-Thurm.

* **Baal, Felch, Ferren**, L. Farra, Fora, Pala, iſt ein Fiſch, welcher ſich in ſüßen Waſſern aufhält, und viele Aehnlichkeit mit der Schleihe hat. Er iſt ungefähr 1½ Fuß lang, aſchfarbig, und mit zarten Schuppen bedeckt. Sein Maul iſt klein und ohne Zähne, der Schwanz breit, und das Fleiſch ſo weiß, als an der Schleihe. Er gibt gute Kräfte, und dient für ſchwache Bruſt und Lunge. Er iſt einer der köſtlichſten Bratfiſche, wie er denn auch gebraten für eine Rarität weit und breit verführt wird. Er iſt auch abgeſotten überaus gut, wenn er in heißen Wein übergethan wird.

* **Baar, baar Geld**, L. Parata oder præſens pecunia, Fr. Comptant, oder Argent comptant, comtant und contant, wird gemeiniglich unter Leuten, welche handeln, oder ver- und einkaufen, geſagt, wenn ſie anzeigen wollen,

wollen, daß ſogleich und auf der Stelle für den bedungenen Preis einer Waare wirkliches und wahrhaftiges Geld gegeben worden; und wird alſo dieſes Wort: Baar oder *pro contant* verkaufen oder kaufen, in ſolchem Verſtande dem Ein- und Verkauf auf Credit oder auf Conto, auf Ziel oder Zeit, wie die Kaufleute reden, entgegen geſetzt. Jedoch wird bey Kaufleuten das Ein- oder Verkaufen pro contant nicht in ſo genauem Verſtande genommen, daß ſogleich beym Empfang oder der Weglieferung einer Waare allemahl dieſelbe baar mit Geld vergnüget und bezahlet werden muß, und alſo Zug um Zug Waaren für Geld, oder Geld für Waaren ſey, ſondern dieſe contante Ein- und Verkaufung hat mit der Zahlung einige Zeit, und wird unter präciſen Kaufleuten auf 1, 2 oder 3 Wochen hinaus geſtellet, auch nach dem, wie darüber die Rechnung oder der Auszug übergeben worden iſt; wiewohl ihrer viele dazu, 1, 2 auch 3 Monathe nehmen, und dennoch contant heißen muß. Ferner wird das Wort Baar oder Baarſchaft von dem Capital geſagt, welches ſich in eines Banquiers, Kauf- und Handelsmannes, oder eines andern, Hauſe, in gemünztem Silber oder wircklichen Gelde befindet. Und endlich verſteht man die Worte Baar oder baares Geld, von allen goldenen, ſilbernen, kupfernen und andern gangbaren Münzen, oder, wie man in Frankreich ſaget, klingenden Species (Eſpeces ſonnantes,) wenn man jemanden verſpricht, daß die Zahlungen darin geſchehen ſollen. Mithin wird ſelbiges denen Billets, Briefſchaften und Papieren, welche öffentlich angenommen werden, entgegen geſetzt, die, ob ſie gleich zum öftern für baares Geld paſſiren, dennoch in den Obligationen, Contracten und andern Verſchreibungen, darin man einig geworden, mit baarem Gelde zu bezahlen, unter dieſer Benennung nicht begriffen werden.

Baarden, ſiehe Fiſchbein.

* Baaren, werden auf der See die großen Wellen, welche von Sturm und Ungewitter, oder auch durch die verborgenen Klippen, entſtehen, genennet.

Baarer Verlag, ſiehe Ausgelegt Geld.

* Baarmeiſter, heißen, in den Gärten großer Herren, diejenigen, welche den wilden Thieren vorgeſetzt ſind; und bedeutet alſo dieſes Wort ſo viel als einen Thierwärter. Man findet aber auch dieſes Wort in den Salzwerken, wo man Baar- Sülz- und Sohtmeiſter hat.

Baarſch, ſiehe Barſch.

Baarſchaft, ſiehe Baar Geld.

* Baat, eine Münze, und zugleich auch ein Gewicht in Siam. Er wiegt ungefähr ½ Unze, und iſt auch in China gäng und gebe, wo er aber Tical heißt.

* Babe, Bäbe, eine Art von Gebackenen, ſo mit dem, was an andern Orten Aſchkuchen, Lochkuchen, u. ſ. w. genennt wird, viele Aehnlichkeit hat. Man nimmt ungefähr ein Pfund feines Mehl, und rührt es an mit 1 Nößel guter Sahne, 4 kleingeſchlagenen Eyern, einem guten Löffelvoll friſcher Bärme, etwas Zucker, und ¼ Pfund abgeklärter Butter, Gewürz nach Belieben, thut es in eine zugerichtete Form, und ſetzt es mit der Form an einen warmen Ofen, daß es aufgehe; die Form muß aber nicht allzuvoll gegoſſen werden, und wenn es alsdenn in vollem Aufgehen iſt, ſetzt man es ſogleich in einen Backofen oder eine Tortenpfanne, und bäckt es langſam. Wenn die Babe gar iſt, muß man ſie mit der Form ein wenig ſtehen laſſen, bis ſie ſich ſetzt. Nach dem Herausnehmen wird Zucker darüber geſtreuet.

* Baberesäſche, ſiehe Eſpe.

Ba-Beurre, ſiehe Butter-Milch.

Babiche, Babichon, ein kleines zottiges Hündlein.

Babillard, Chien babillard, bey der Jägerey, ein Hund, welcher ſtets, auch außer der Spur, aus Hitze oder großer Begierde, bellet.

* *Babine*, die Lippe oder Lefze von gewiſſen Thieren, als: Affen, Katzen, Hunden ꝛc. Imgleichen, eine Sorte Rauchwerk brauner ruſſiſcher Katzenfelle, welche das Frauenzimmer zu Winterszeit unter ihre Pelze und Kleider ſtatt des Unterfutters zu brauchen pflegt.

Bablue, ſiehe unter Pantere.

Bâbord, Backbord; ſiehe unter Bord.

Babouin, ſiehe unter Affe.

Babyloniſche Gärten, ſ. Th. XVI, S. 155, fgg.

Bac, L. Linter, Holl. Boot, Praam, Schuit, Schouw, ein kleines Fahrzeug in Frankreich, deſſen man ſich auf den Canälen und Flüſſen bedient. Es werden auch die Fähren und Prahme alſo genannt.

Bac, oder Baſſin, heißt auch ein Waſſertrog oder Brunnenbecken.

Bacca, ſiehe Beere.

Baccharis, ſiehe *Aſarum*.

* *Bacchas*, heißt bey den Franzoſen, die dicke und zähe Materie, gleich den Hefen, welche ſich auf den Boden der Fäſſer ſetzt, darein man den Citronenſaft gethan hat.

Baccinus, ſiehe Stockfiſch.

* Bach, L. Amnis, Torrens, Fr. Ruiſſeau, Torrent, iſt, in Vergleichung mit einem Fluß, welcher beſtändig fließt, ein kleines und oft unbeſtändiges Gewäſſer, welches entweder von einer oder mehrern Brunnquellen zuſammenfließt, worin, wenn der Boden und Canal ſteinig und reinkieſig iſt, Forellen, Aeſchen und Schmerlen, auch Krebſe, ſich aufhalten können; daher er auch zur wilden Fiſcherey mit gehört. Kommt aber das Gewäſſer von Regen- oder Schnee-Waſſer her, ſo ſind dieſe Bäche, die man Gießbäche zu nennen pflegt, in trockenen Sommern dem Austrocknen unterworfen, und taugen alſo für Fiſche und Krebſe nicht, wenn auch gleich hier und da tiefe Dümpfel übrig bleiben. Endlich kommen auch dergleichen Bachwaſſer aus einem nahe vorbey fließenden Fluß, welcher entweder durch ange-

legte Canäle und Ufer abgeleitet, oder wenn der Fluß anwächſt, und überläuft, in ſolche tiefere Orte ſich ergießt; in welchen Bachwaſſern die Fiſche, welche aus dem Fluſſe abwärts austreten, oder zur Leichzeit ſich retiriren, wenn das Waſſer ſchnell fällt, leicht gefangen werden. Dergleichen Bäche werden öfters den Flüſſen gleich, und es ſind daher ihre Brücken wohl zu verſorgen, und in Anſehung des anwachſenden Waſſers, in der Höhe ſo anzulegen, daß das Waſſer wohl durchkommen, und die Brücke erhalten werden könne. Dergleichen Bach pflegen die nahe bey demſelben wohnenden Leute dennoch einen Bach zu nennen. Die Bäche, worin ſich Krebſe befinden, ſind entweder ſteinig, oder an den Ufern mit vielen Erlen- und Weidenſtöcken beſetzt, darunter ſie ſich aufhalten können. Hierbey iſt nun dieſes zu beobachten, daß man durch Bäche, worin Fiſche und Krebſe gehen, weder eine Durchfahrt verſtatten, noch viel weniger aber Flachs oder Hanf darin röſten laſſen ſolle; denn durch jenes werden die Fiſche beunruhiget und vertrieben, durch dieſe aber bekommt das Waſſer einen bittern Geſchmack, und wird unrein, faul und ſtinkend gemacht. Wo hiernächſt die Bäche an einigen Orten gar verſchlämmen wollten, ſo ſind ſelbige aufzuräumen, desgleichen auch Häger- oder Haar- und hohe Weiden, wie auch Erlen, daran zu pflanzen, doch ſo, daß der ganze Bach nicht völlig im Schatten ſtehe, ſondern auch ſtrichweiſe freyen Sonnenſchein genießen könne. Die Krebslöcher müſſen auch mit Spaden oder Hacken nicht größer gemacht werden, weil ſie ſonſt nicht gern darin wohnen. Ferner iſt auch nicht zu geſtatten, daß die gar kleinen Krebſe oder ſchwachen Forellen heraus gefiſchet werden dürfen, ſondern es müſſen dieſelben jedesmahl wieder hinein geworfen werden. Käme auch ein Bach, wegen allzu vieler darinn befindlichen Raubfiſche, in Abnahme von kleinen Fiſchen, welches auch zugleich beſonders der Forellen und Aſchen ihre Nahrung iſt, ſo

muß

muß man den Bach wieder mit kleinen Fiſchen beſetzen. Eben dieſes geſchieht auch mit Krebſen, daß man im April und May eine ziemliche Anzahl Mutterkrebſe wieder einſetze, da ſich denn ein Bach bald wieder mit Krebſen vermehret. Insbeſondere iſt gar nicht zu geſtatten, daß die Bäche abgeſchlagen, und gar ſtrichweiſe trocken gemacht, die Sümpfe ausgeſchöpft, und alſo die Fiſche und Krebſe heraus geſuchet werden. Es iſt dieſes nicht allein um die Fiſche, welche rein herausgeſucht werden, ſondern auch, und vornehmlich um den vielen jungen Strich und Brut der Fiſche und Krebſe zu thun, die auch noch wohl zum Theil ſo zart iſt, daß man ſie nicht recht erkennen kann; mithin wird dieſelbe gänzlich ruiniret, und bey 100 Stück Fiſchen oder Krebſen, die gefangen werden, wohl 2000 Stück junger Zuwachs verderbet. Wo aber endlich einige Unterthanen ihre Wieſen durch den Abſchlag zu wäſſern berechtiget ſind, dieſelben werden freylich bey der alten Gewohnheit geſchützet. Doch kann es auch dergeſtalt eingerichtet werden, daß das Waſſer nicht gänzlich, ſondern etwann nur auf die Hälfte oder auf zwey Drittel aus dem Bache abgeſchlagen werde, damit doch der Bach während dem Wäſſern nicht gar trocken gemacht werde. Sonſt iſt dieſe Wäſſerung billig nur im April, und alsdenn zu Ende des Junius, anzuſtellen.

Uebrigens hat man von denen Bächen, welche zuweilen neu entſtehen, vorſichtlich zu merken, daß man nicht ſofort zufahre, und ſelbiges Waſſer für Menſchen und Vieh brauche, ſondern ſolches vorher unterſuche, ob es auch den Menſchen und Thieren dienlich ſey, indem viele Waſſer von ſolcher Art ſind, daß ſie ſchädlich ſind, welche Probe an Hunden und andern geringen Vieh wohl zu erfahren iſt.

Was aber die **Wunderbäche**, welche nur alsdenn fließen ſollen, wenn theure Zeiten oder Mißwachs erfolgen ſoll, betrifft, ſo hat ein kluger Hausvater dieſe

Wirkung ſolchen Bächen und Brunnen nicht zuzuſchreiben, ſondern muß ſolche als eine Folge des vorhergegangenen vielen Regens und Ueberſchwemmungen anſehen, um daraus zu ſeiner Vorſicht zu lernen, wie viel er ſich von ſeinem Land- und Ackerbau zu verſprechen habe. Was man von denen Bächen, welche die hineingeworfenen Dinge in Stein verwandeln, ſaget, ſolches iſt kein Wunder, ſondern es kommt von denen Theilchen des Waſſers her, die in denſelben ſind, und ſich an die Sache anhängen, und ſolche mit einer ſteinernen Rinde überziehen.

Bach-Amſel, ſiehe unter Amſel.

Bach-Bohnen, oder Bachbungen; ſ. *Beccabunga.*

Bache, Latanus; ſiehe Latanbaum.

Bache trainante, eine Art von einem Schleppſack von grober Leinwand, die auf dem Sande an Orten, wo wenig Waſſer iſt, gezogen, und womit der Fiſchleich aufgefangen wird.

Bache, Leene, L. Sus agreſtis fœmina, Fr. Laye, heißt, bey den Jägern, das Mutterſchwein unter den wilden Schweinen; doch bekommt es dieſen Nahmen nicht eher, als bis es 2 Jahr alt iſt, da es denn dagegen den Nahmen Friſchling, den es bisher getragen hat, verliert. Eine Bache hält zwar ihre Brunſtzeit nicht allezeit ſo genau, wie andere wilde Thiere, maßen oftmahls außer der Zeit dergleichen Friſchlinge gemerkt werden; allein, ihre ordentliche Brunſtzeit iſt um Andreä, und dann friſchet ſie um Lichtmeſſe. Es tragen alſo die Bachen mit den zahmen Säuen gleiche Zeit, nähmlich 4 Monath. Die Bachen bleiben zu keiner Jahrszeit allein, ſondern, ob ſie zuweilen gleich durch Hunde oder Jagen aus einander gepreſchet werden, ſo ſuchen ſie doch wieder Geſellſchaft, und ſollten ſie ſich auch nur zu 2 oder 3 Stück wieder zuſammen finden. Wenn alſo jemand ein beſonderes Saugehäge oder Wildbahn behalten will, wird er unter den Rudelſäuen ſelten hetzen, damit

mit er die Bachen und Friſchlinge wider Willen nicht fange, und todt mache, ſondern es werden die einzelen Säue, welche unfehlbar Keuler ſind, entweder mit dem Leithunde vorgeſucht und beſtätiget, oder bey friſchem Schnee eingekreiſet und gehetzt. Zudem iſt auch, da ein Keuler oder Schwein mit etlichen Bachen brunſtet, mehr Vergnügen, ein Schwein zu pürſchen oder zu hetzen, als Bachen oder Friſchlinge; denn jenes ſtreitet beſſer mit den Hunden, als dieſe. Auch ſieht und höret man es bald von fern, wenn die Hunde eine Bache oder einen Friſchling gepackt haben, weil dieſe bald ſchreyen; ein Schwein oder ſtarker Keuler aber ſchreyet nicht, wie ſcharf auch die Hunde denſelben anpacken.

Wenn die Eber in der Brunſtzeit keine Bachen finden, ſo gehen ſie unter die zahmen Schweine, und berauſchen ſich mit ihnen, wovon hernach die ſchäckigen wilden Säue herkommen. So bald die Bachen werfen, haben ihre Jungen alle Waffen bey ſich, und wachſen nur in Anſehung der Länge und Größe. Indeſſen ſind die Bachen, ob ſie wohl ſonſt nicht ſo viel Muth, als ein Keuler, haben, wenn ſie trächtig ſind, ſehr wild und böſe; denn ſo bald ſie etwas hören, pflegen ſie zu ſchnauben und zu grunzen. Wenn ſie im April wieder andere junge Friſchlinge werfen, laſſen ſie die vorigen von ſich; ſind ſie aber nicht trächtig worden, ſo behalten ſie dieſelben bey ſich. Wenn die Jungen weichen müſſen, halten ſie ſich gemeiniglich beyſammen auf, und nähren ſich, ſo gut ſie können; daher ſie im April und May, weil ſie viel Kräuterwerk und Rinden von Bäumen eſſen, ſo faul und träge werden, daß man ſie gar leicht fangen kann. Siehe auch Schwein. (Wildes)

Bach-Föhren, Bach-Forellen; ſiehe Forelle.

Bach-Haſe, iſt, unter dem gemeinen Volke in Sachſen die Benennung eines ſehr geringen und ſchlecht gekochten Zugemüſes, welches aus Waſſer und Mehl zubereitet wird, dergleichen man an einigen Orten auch

einen Land-Läufer, insgemein und am gewöhnlichſten aber ein Waſſer-Mus, nennet.

Bach-Holder, Viburnum, Opulus; ſiehe Schwalkenbeerſtrauch.

* Bach-Hündlein, nennen die Jäger dachsartige kleine Hunde oder Dachs-Schliefer, welche auf den Biber- und Fiſchotter-Fang abgerichtet werden.

Bach-Krebs, ſiehe Krebs.

Bach-Kreßlein, ſiehe Gründling.

* Bachmatten, Fr. Bacmats, eine Art podoliſcher Pferde, von ungemeiner Dauerhaftigkeit. Sie haben lange Mähnen, vorgebogene Stirnen, breite und harte Hufe, daß ſie keines Beſchlagens bedürfen. Des Winters über haben ſie gemeiniglich lange und krauſe Haare, wie ein Pudelhund; im Sommer aber ſind ſie wieder kurzhaarig, und von allerley Farben. Sie können Tag und Nacht an einander fortlaufen, ohne gefüttert zu werden, und ſind zufrieden, wenn ſie am Wege ein Maul voll Gras ausraufen können. In ſteinigen und gebirgigen Orten ſind ſie nicht ſo wohl zu gebrauchen, als wo es eben iſt.

Bach-Münze, Waſſermünze, ſiehe unter Münze.

Bachot, Bachotte, eine Art von einem kleinen kahnförmigen Behältniß, welches mit Waſſer angefüllet wird, und worin man auf dem Rücken eines Pferdes eine kleine Quantität Fiſche aus ſüßem Waſſer lebendig fortbringt.

Bach-Schmerle, ſiehe Schmerle.

* Bachſtelze, Ackermännlein, L. Motacilla, Cinolus, Cauda tremula, Fr. Bergeronette, Hoche-Queue, Vatemare, Lavandiere, iſt ein kleiner hochbeiniger Vogel, welcher mit ſeinem Schwanze auf das geſchwindeſte hin und wieder ſchlägt, und ſich, jedoch nur ſeiner Nahrung wegen, gern an Bächen und andern Waſſern aufhält. Der Bachſtelzen zählet man nur zweyerley, nähmlich die ſchwarzkehlige, und die gelbe; eigentlich aber ſollte man deren viererley rechnen, denn die Gereuthlerche iſt nichts

anders,

anders, als eine Bachſtelze, und es wird derſelben der Nahme Lerche ganz ungebührlich beygelegt, maßen man ſie vielmehr Gereuth-Bachſtelze nennen ſollte. So iſt auch derjenige Vogel, der an dürren Hügeln ſich aufhält, in der Luft fliegend immer wie eine Lerche ſchreyet, aber nicht ſingt, und deſſen Junge gegen Ende der Hundstage hin und wieder auf die Fahrwege, ſonderlich welche graſigt ſind, niederfallen, nichts anders als eine Bachſtelze. Dieſem könnte man den Nahmen Feld-Bachſtelze beylegen; mithin, dem Unterſchiede nach, die ſchwarzkehlige Bachſtelze, ob ſie gleich oftmahls entfernt von den Häuſern brütet, **Haus- oder Stein-Bachſtelze**; die gelbe, **Waſſer-Bachſtelze**; die Gereuth-Lerche, **Wald-Bachſtelze**; und obbemeldten Vogel **Feld-Bachſtelze**, nennen. Etliche nennen dieſen Vogel Koth-Lerche, welche Benennung aber Andere den Steinbeißern geben.

Weil ſich aber von jetztgedachten vier Vögeln nur zweyerley, nähmlich die gelbe und die ſchwarzkehlige, bey den Bächen aufhalten, und doch wirklich, ihrer Natur nach, zu Einem Geſchlecht gehören, ſo ſollte man billig den Nahmen bey dreyen gar verändern, und die gelbe allein Bachſtelze nennen; die ſchwarzkehlige aber, ob ſie gleich auch öfters zu Bächen flieget, Hausſtelze nennen; den andern beyden aber, die gar nicht zum Waſſer kommen, den Nahmen Feldſtelze und Waldſtelze beylegen.

Die ſchwarzkehlige, welche von Einigen auch die weiße Bachſtelze genannt wird, iſt am Kopfe und Rücken hinunter aſchgrau, hat aber vorn, gegen den Schnabel zu, ein ſchwarzes Bläschen, welches um den Schnabel herum geht, und ſich bis weit hinunter an der Bruſt ausbreitet. Um die Augen herum, an eben dem Orte, wo die Stieglitze und Kohlmeiſen weiß ſind, iſt ſie gleichfalls weiß, doch eben nicht gar hellweiß, ſondern etwas dunkler, als eine Meiſe, und ſo iſt ſie auch unten am Bauche, wo die ſchwarze Bruſt aufhört.

Die Flügel ſind bey den Achſeln mit ſchwarzen und weiſſen Federn geziert; und eben ſo iſt der Schwanz, welcher obenher die Farbe vom Rücken behält, an den letzten Federn zu beyden Seiten weißlich eingefaßt. Die Füße ſind ſchwarz und hoch, und der Schnabel ſpitzig, auf die Art, wie ihn die Nachtigalle und andere Wurm- und Fliegen-freſſende Vögel, zu haben pflegen. Es ſind Männchen und Weibchen ſchwer oder gar nicht von einander zu unterſcheiden.

Die gelbe Bachſtelze hingegen iſt von ihrem Männchen gar leicht, und faſt auf die Art, zu unterſcheiden, wie man die gemeinfarbigen Canarienvögel daran erkennet, daß das Weibchen an der gelben Farbe viel abfärbiger iſt, als das Männchen. Die gelbe Bachſtelze iſt an der Bruſt, und unten her am ganzen Leibe bis in den Schwanz hinaus, ſo hochgelb, daß nichts ſchöner gelb geſehen werden kann; auf dem Rücken aber iſt ſie ganz dunkelgelb, faſt auf die Art wie ein Grünling. Der Schwanz iſt an den äußerſten Federn gelb eingefaßt, und der Schnabel völlig, wie der vorigen, geſtaltet. Sie iſt, dem Leibe nach, etwas kleiner, als die ſchwarzkehlige; aber eben ſo hochbeinig, und hat auch ſchwarze Füße.

Die Gereuthlerche, wofern man dieſelbe hieher zählen darf, oder vielmehr Gereuthſtelze oder Waldſtelze, iſt an der Bruſt tippelig oder ſprenklig, wie eine Lerche; am Kopf und Rücken aber aſchgrau, und der Schwanz, wie bey den Lerchen, einfarbig. Der Schnabel iſt eben ſo, wie bey andern Bachſtelzen, geſtaltet, doch nicht ſo ſchwarz, ſondern an Farbe wie ein Lerchen-Schnabel. Die Leibesgeſtalt iſt hochbeinig, wie bey den andern Bachſtelzen; und ſie haben den Nahmen Lerche nur darum bekommen, weil ſie in die Höhe fliegen und ſingen, wiewohl ſie es nicht lange treiben, ſondern bald wieder auf die Gipfel der Bäume niederfallen. Daß ſie aber um deswillen nicht unter die Lerchen gezählet zu werden verdiene, iſt daraus abzunehmen, weil die ſchwarz-

kehlige Bachſtelze, mit ihrem ſchlechten Geſange ſich in die Höhe zu ſchwingen, eben ſo wohl verſuchet. Es zittert die Gereuthlerche auch mit dem Schwanze, wie eine andere Bachſtelze.

Die Feldſtelze iſt an Farbe gänzlich, wie die Gereuthſtelze, aber merklich größer, und wird einer Heidelerche an Dicke des Leibes nichts nachgeben; obgleich die Heidelerche kurzſchäftig, dieſer Vogel aber langſchäftig, hochbeinig, und in allem übrigen den Bachſtelzen gleich iſt. Nur ſein Schnabel iſt ſtärker, weil der ganze Vogel größer iſt, übrigens aber völlig, wie der Gereuthlerche Schnabel, geſtaltet.

Die ſchwarzkehlige Bachſtelze hecket im April in hohlen Bäumen, Stecken, Holzſtößen, alten Gemäuern, auch bloß in Erdlöchern, oder unter den Dächern, und verſieht ihr Neſt mit allerhand Zeug, Mos, Federn, Wolle, Heuſtängeln, u. d. gl. und bringt gemeiniglich 4 bis 5 Junge aus. Ihre Nahrung, iſt in ihrer Freyheit, allerley Gewürme und Mücken, am meiſten aber Waſſer-Schnecken, welche ſie an den Sümpfen und Flüſſen ſuchet. Ihr Abzug im Herbſte iſt merkwürdig; denn in dem ſie zu Anfange des Septembers in geringer Anzahl zieht; ſo rufet ſie ihre Abreiſe zu ſolcher Zeit auf den Dächern mit großem Geſchrey aus, erweiſet ſich aber dabey ſo frech und muthwillig, daß ſie faſt keinen kleinen Vogel, wenn ſie auf einem Dachgiebel ſitzt, vorbey fliegen läßt, ohne ihm nachzujagen, und ihn ſcherzend zu verfolgen, jedoch mit ſolcher Hitze, daß mancher kleine Vogel, in der Flucht, aus Furcht über die Maßen ſchreyet, und ſie wirklich für einen gefährlichen Feind anſieht. Sie kommt erſt zu Anfange des März wieder zurück, und kann zur ſelbigen Zeit, zwar nicht häufig, doch leicht an den Orten mit etlichen Leimſpindeln gefangen werden, wo man ſieht, daß ſie ſich bey einem Holzſtoß, Steinhaufen, oder andern bequemen Orte, aufhält. Im April brütet ſie ſchon, und iſt, ſelbigen Monath

hindurch,

hindurch, wie auch im May, am bequemſten, ſammt den Jungen im Neſt zu haben. Im Auguſt und September, da der völlige Strich geht, pflegt man einen ordentlichen Herd auf freyem Felde, doch nicht allzu weit von den Häuſern, zu ſchlagen, und etliche Bachſtelzen anzufillen, damit man, wenn man deren einige vorbey ſtreichen höret, ſelbige ziehen und rege machen könne; worauf denn die in der Luft vorbey ziehenden ſich ſchnell herab begeben und hinein fallen.

Die gelbe Bachſtelze hat ihren Aufenthalt beſtändig am Waſſer, außer wenn ſie ſtreichet; denn alsdenn ſieht man ſie auch häufig in das Feld, inſonderheit zwiſchen die Heerden der Schafe, hinein fallen. Es ziehen aber die gelben Bachſtelzen nicht alle hinweg, ſondern es bleiben ihrer auch viele über Winter. Will man ſie fangen, ſo darf man nur die Zeit über, da ſie ſich bey ſandigen Waſſern aufhält, eine Vogelwand dahin ſchlagen, und ſie durch jemand, der langſam am Waſſer hergeht, ſich allmählich zutreiben laſſen. So iſt ſie auch zur Brutzeit, welche ſie mit den ſchwarzkehligen gemein hat, ſammt den Jungen, leicht bey dem Neſte zu bekommen. Im Bauer oder Käfig wird ſie mit Milch und Semmel, oder mit Milch und Kleyen, ernährt.

Daß die Bachſtelze kein Vogel ſey, der ſich zum Aus- und Einfliegen gewöhnen laſſe, iſt daraus abzunehmen, weil ſie lauter Würmer und Mücken frißt; denn ob ſie gleich, wenn man ſie aus dem Neſte nimmt und aufäßet, ſo lange ſie ihren Herrn zur Fütterung brauchet, aus Hunger getrieben, ſehr willig zum Fenſter hineingeflogen kommt, ſo bleibt ſie doch aus, ſo bald ſie ihre Nahrung ſelbſt ſuchen kann; alſo daß, mit dieſer Abrichtung Mühe anzuwenden, eine ganz vergebliche Sache iſt.

In der Arzeney ſollen die Bachſtelzen dazu dienen, daß ſie den Stein bey den Menſchen zermalmen, wenn man ſie zu Aſche brennet, und von ihrem Pulver trinkt.

Bach=Weide, ſiehe Weide.

Bacillen, Bacillen-Kraut, Crithmum; ſiehe Fenchel. (Meer-)

Bacilli fiſſi, ſiehe Kerb-Holz.

Bacillus regius, Affodil, ſiehe *Aſphodelus*.

Bacin, Bacinet, Baſſinet, Fr. Renoncule bulbeuſe; ſiehe unter Ranunkel.

Back-Bord, ſiehe unter Bord.

Back-Döſe, ſiehe unter Döſe.

* Backeler, iſt ein eiſerner, wie ein Säbel gekrümmtes Inſtrument, welches die Kürſchner und Weißgärber gebrauchen, die Felle daran abzuziehen, als welche um den Backeler, welcher aber nicht geſchärft ſeyn darf, gezogen werden.

* Backen, bedeutet überhaupt in der Stadt- und Land-Wirthſchaft, ja in der Koch-Kunſt, und bey vielerley Arten von Bäckern, ein Handwerks- und Kunſt-Geſchäft, welches dieſes bey allen gemein hat, daß, vermittelſt der Hitze des Feuers, eine Speiſe entweder in dem Ofen oder auf dem Herde gar gemacht, d. i. die Feuchtigkeit davon getrieben, die oehligen Theile aber vertheilt, und alſo die Speiſe nun wohlſchmeckend, nahrhaft und geſund zugerichtet wird. Weil aber das Backen, nach der Art der Speiſen, welche dadurch zubereitet werden ſollen, bald eine mehrere, bald geringere Wiſſenſchaft erfordert: alſo iſt das gemeine Haus-Backen zuvörderſt vom künſtlichen, oder nach Handwerks-Art zu verrichtenden Backen zu unterſcheiden. Und bey dieſem letztern iſt nun ein anderes das Brod-Backen, worunter man eigentlich die bey uns gewöhnliche Speiſe von Rocken, Weitzen oder Gerſte mit Säuerung verſteht; ein anderes iſt das Semmel- ein anderes das Prezel- und ein anderes das Kuchen-Backen; noch etwas anderes iſt das Zucker-Backen, und endlich auch dasjenige, ſo von dem Koche iu der Küche vorgenommen wird, da er nicht nur nebſt den Torten, Paſteten, Pfannen- und andern Kuchen, auch mancherley Gebacknes zuzurichten,

sondern

ſondern auch verſchiedene Arten der Fiſche zu backen, geſchickt iſt, zu geſchweigen, daß auch in der Wirthſchaft das Obſt-Backen vorkommt, wovon an ſeinem Orte gehandelt werden wird.

Das Brod-Backen der Bäcker begreift unter ſich entweder das ganze Geſchäft des Backens, ſammt dem Kneten und Einſäuern, oder allein das Auswirken, das Heitzen des Backofens, das Einſchieben, und die dadurch vermittelſt der rechten Hitze des Ofens veranlaßte Ausdünſtung, und bis auf einen gewiſſen Grad zu verurſachende Ausdörrung der Maſſe, ihre Erhebung und die Vertheilung der öhligen Theile des Mehls, bis daß es gar iſt, und alſo wieder herausgezogen, mit einem naſſen Strohwiſch aber beſtrichen werden kann.

Um das Backen ſelbſt vorzunehmen, wird das Mehl in große Backtröge (ſiehe Backtrog) eingeſchüttet, und ich werde, zum Verſuch, ein Gebäcke von 5 Scheffeln weiß Rockenmehl, d. i. das feinſte Rockenmehl zum feinſten Bäckerbrode, nehmen. Es gehören 4 Eimer Waſſer dazu. Man nimmt davon 2 Töpfe Waſſer ab, vermiſchet es des Mittags mit Sauerteig, und läßt es bis um 6 Uhr des Abends ſo ſtehen; alsdenn ſäuert man $2\frac{1}{2}$ Eimer ein, daß alſo 3 Eimer voll werden. Dieſe Einſäurung bleibt bis um 10 Uhr Abends ſtehen, da man denn den Teig bereitet, und wenn er gefriſchet worden, kann man ihn, da er 5 Stunden im Gähren geſtanden, verbacken. Die 5 Scheffel vom weißen Rockenmehl und 4 Eimer Sauerteig werden mit den Händen in dem Backtroge zu einem weichen oder feſten Teig durchgearbeitet (geknetet). Weich macht man ihn zu den kleinen Waaren; feſt, zu großen Broden. Um aber auch die Eintheilung eines Gebäckes zum Weitzenbrod zu wiſſen, ſo nimmt man zu $2\frac{1}{2}$ Scheffel Weitzen 2 Eimer Waſſer und 2 Quart Weißbierhefen, bey warmer Witterung weniger. Die Hefen werden in einem halben oder ganzen Eimer Waſſer eingerührt, und zum Mehl in den Back-

Backtrog gegoſſen. Man rührt ſie unter das Mehl, und läßt es ½ Stunde ſtehen, und wenn die Gährung den Teig ſteigend gemacht hat, fällt er wieder nieder. Wenn man ſolches wahrnimmt, gießt man ½ Eimer Waſſer hinzu, um den Teig weich zu erhalten; und um einen Geſchmack hervor zu bringen, wirft man noch 6 Händevoll Salz hinzu. Wenn nun eine jede Art von Teig wohl durchgeknetet, und ſeine Gährung erhalten iſt, wieget man, nach der Vorſchrift der Taxe (ſ. Back- oder Brod-Taxe), Klumpe nach Pfunden und Lothen ab; da aber das Backen Abgang verurſachet, ſo gibt man einem jeden Pfunde, 5 Loth für das Ausbacken Ueberſchuß zu, und auf 1 Pfund Weitzenbrod 4 Loth, wofern das Brod ſeine rechte Gare bekommen, und nicht voll Waſſer bleiben ſoll. Uebrigens gibt man dem Brode die Form, die es haben ſoll, mit der Hand, und zwar ohne Anfeuchtung; und dieſes wird das Aufwirken genannt. Man ſetzt es auf Bretern zwiſchen die Pflöcke des Gärgerüſtes, nahe an den Ofen, damit es in zertheilten Maſſen von der Wärme die Gare bekommen möge. Es hebt ſich der Teig, die Luftblaſen gerathen in Bewegung, und lockern ihn auf. Dieſe Gare zeigt ſich in einer Viertelſtunde, oder früher. Wenn man dieſes ſieht, ſo beſtreicht man das Brod vermittelſt eines Strohwiſches, welches eine von Kornähren geflochtene Bürſte vorſtellet, mit reinem Brunnenwaſſer, und zwar, damit es im Ofen einen Dampf von ſich gebe, und eine gelbbraune Farbe bekomme, indem das Brod ſonſt eine weiße Farbe behält. Von dem Backofen und deſſen Heitzen, ſiehe Back-Ofen. Die Brode ſchiebt man auf Schiebern, die zum Theil einen langen Stiel haben, kleine Semmeln und Brode, auf langen Schlageſchiebern, in den Ofen. Die Schieber werden, wenn ſie tief genug in den Ofen eingedrungen ſind, ſchnell und ſeitwärts auf dem Herde fortgerückt, da denn alle Reihen der Semmel ihre gehörige Lage im Ofen bekommen. Dieſes Einſchieben wird ſo lange fort-

geſetzt,

geſetzt, bis der ganze Herd des Ofens mit den Broden ꝛc. angefüllt iſt. Man läßt die großen Brode $\frac{1}{2}$ Stunde, die Semmel $\frac{1}{2}$ Viertelſtunde im Ofen; und es wird immer friſches nachgeſchoben.

Zu dem Meiſterſtück der Bäcker, werden 3 Scheffel Weitzen, und eben ſo viel Rocken, ausgeſetzt. Von dem Weitzen werden Semmel, Stollen, Semmelpare, und Ofen-lange Semmel, welche man Tregelſemmel nennt, die in einer Reihe ein Ganzes ausmachen, gebacken. Jedes Stück muß ohne Wageſchale das vorgeſchriebene Gewicht halten, und es muß der Meiſter dieſes nach dem Augenmaße zu treffen wiſſen. Ferner zeigt der junge Meiſter von dem Weitzenmehle Milchbrode, geraſpeltes Brod, Herrenbrod mit einem Aufſchnitt, und welches halb von Weitzen- halb von Rockenmehl iſt, Napf- und Butter-Kuchen, auf. Zu gedachten Waaren müſſen die 3 Scheffel Weitzenmehl angewandt werden. Vom Rockenmehl bäckt man Dreyerbrode, lange Brodreihen von 4, 8 bis 12 Küchelchen, Sechspfennigsbrode, Kümmelbrode, Groſchen- Zweygroſchen-Brode. Bey einer jeden Art unterſucht man, ob das Gewicht getroffen, ob es gehörig ausgebacken ſey, ob es ſeine gehörige Hefen und Säure, nebſt dem Anſehen habe. Die meiſte Wiſſenſchaft eines Bäckers gründet ſich auf eine gute Gare, auf das Einſäuern, und die Regierung des Backofens.

Ausführliche Beſchreibung der Bäckerkunſt, nebſt einer kurzgefaßten Geſchichte des Brodbackens, von Hrn. Malouin, ſt. im VIII Th. des von Hrn. D. G. Schreber überſ. und mit Anmerkungen herausgegebenen Sauplatzes der Künſte und Handwerke, Lpz. und Königsb. 1769, gr. 4. S. 253—554, nebſt 10. K. T.

Das Bäcker-Handwerk, iſt eins von denjenigen Handwerken, welche die Aufmerkſamkeit und Vorſorge der Polizey vorzüglich verdienen. Es iſt, wegen des ſtarken Einfluſſes, den es in die Umſtände des menſchlichen Lebens hat, ein ſehr wichtiges und nöthiges, ja unentbehrliches Handwerk; denn alle Menſchen wollen Brod haben, alle befinden ſich aber nicht in den Umſtän-

Umſtänden, ſich daſſelbe ſelbſt zu backen. Alle Menſchen wollen auch geſund ſeyn, und die Geſundheit, dieſes hauptſächliche Stück der zeitlichen Wohlfahrt, hängt größtentheils von der Nahrung und Speiſe ab; wie viel kommt alſo nicht auf geſundes und nahrhaftes Brod, als die allgemeine Speiſe der Menſchen, an! Allein, eben dieſe Unentbehrlichkeit des Brods verurſachet auch, daß dieſes Handwerk vor vielen andern ganz ungemein geſchickt iſt, vielen Unterſchleif, Bevortheilung und Betrug, zu großem Schaden und Nachtheil des gemeinen Weſens, ſonderlich aber zu Bedrückung der Armen, dabey zu treiben. Siehe Brod.

Die Bäcker, (es iſt hier blos von den Brodbäckern, nicht aber von den Zucker- und andern Kunſtbäckern die Rede) theilen ſich 1) in Anſehung des Ortes ihres Aufenthaltes, in Stadt und Land- oder Dorf-Bäcker; und 2) in Anſehung der Sorte des Brods, welches ſie backen, in Weiß- und Schwarz-Bäcker, welche erſtere dann auch 3) wegen der Art und Weiſe, wie ſie ihr Brod, nähmlich los und locker, backen, Los-Bäcker, die andern aber, weil ſie das Schwarz- oder Rockenbrod feſt backen, Faſt- oder vielmehr Feſtbäcker genannt werden. Es giebt auch 4) Mehlbäcker, welches aber keine mit der Sache übereinkommende Benennung iſt, indem ſie vielmehr Mehlhändler, oder, wie ihr Nahme in Franken iſt, Melber, heißen ſollten; denn es ſind ſelbige, ihrer Profeſſion nach, zwar Bäcker, haben aber ſolche aufgegeben, und backen nicht mehr, ſondern legen ſich vielmehr und lediglich auf das Mehlmahlen und den Mehlhandel.

Das Bäckerhandwerk iſt ein ſtädtiſches Gewerbe, daher auch in einigen Ländern das Backen zum Verkauf niemanden auf dem Lande verſtattet wird. Doch kann ein Nachbar dem andern wohl Brod leihen, oder einem Reiſenden verkaufen. Und damit den Stadtbäckern die Nahrung nicht entzogen werde, iſt auch den Landleuten und Bäckern aus andern Städten nicht aller Orten er-

laubt, in und außer den Jahrmärkten Brod oder Semmel zum Verkauf einzuführen; es wäre denn, daß von den Bäckern des Ortes die Nothdurft an beyderley nicht zur Genüge angeſchaffet werden könnte a). Jedoch gibt es auch verſchiedene Länder, wo die Bäcker in den Dörfern geduldet werden; man hat aber auch, wegen deren Nahrung die gehörigen Polizeyanſtalten vorgekehrt. In Schleſien iſt z.. E. dieſerhalb nachſtehende Einrichtung gemacht worden. Bey denen Städten, welche das Meilen-Recht haben, dürfen in den Dörfern, innerhalb der Meile, keine Bäcker angeſetzt werden. Wofern jedoch einer von Adel, oder ein Beſitzer eines Gutes, per Privilegium ſpeciale, judicatum, oder durch eine funfzigjährige Poſſeſſion, (die nicht pro interrupta gehalten wird, wenn gleich während dieſer Zeit die Stelle des Bäckers etliche Monathe bis längſtens 3 Jahr unbeſetzt geweſen) berechtigt zu ſeyn erwieſen hat, einen Bäcker halten zu dürfen, ſo werden ſie dabey geſchützt. Wenn nun ein Bäcker binnen der Meile ſeine Profeſſion zu treiben berechtigt iſt, ſo muß er, wegen des in der Stadt habenden Debits, und weil er durch denſelben den Bürgern einen Theil ihres Gewerbes entziehet, und auch ſeine Nahrung vom Lande hat, ein gewiſſes Nahrungsgeld entrichten, welches in der Hälfte desjenigen beſteht, ſo er, wenn er in der Stadt wohnte, von ſeiner Profeſſion, an Acciſe und Servis zu entrichten haben würde. Diejenigen Bäcker, welche ſo ganz nahe an den Städten wohnen, und wegen ihrer Nahrung ſchon vor dem 1ſten Junii 1748 zur Acciſe gezogen worden, ſind auch fernerhin darunter verblieben. Auch muß der Landbäcker binnen der Meile bey dem Mittel des Handwerkes in der Stadt ein gewiſſes Quartalgeld zu der Gewerkslade entrichten, welches mehr nicht, als höchſtens 3 Gr quartaliter ſeyn darf, wofern nähmlich der Landbäcker ſich nicht bereits vorhin mit der Zunft auf ein anderes verglichen hat. Die Landbäcker über der Meile hingegen, ſo es bisher noch mit keinem Mittel gehalten, ſind vom Quartalgelde frey. Zunftmäßig zu werden, wird jedoch kein Landbäcker, er ſey in oder außer der Meile, angehalten oder gezwungen; es wäre denn, daß er Jungen auslehren, und Geſellen haben wollte; in welchem Falle er bey dem Gewerke, gleich den ſtädtiſchen Meiſtern, alle Præſtanda zu präſtiren, und das Meiſterrecht zu gewinnen hat. Hiernächſt dürfen über der Meile keine Landbäcker aufs neue angeſetzet werden. Auch ſind die Landbäcker, ſie wohnen in oder außer der Meile,

keines-

keinesweges berechtigt, ohne Beſtellung, ihr Brod und Semmeln zum Verkauf in die Dörfer, noch weniger in die Vorſtädte, zu führen oder zu tragen, und damit zu hauſiren, oder auch auſſer dem Dorfe, wo ſie wohnen, zum feilen Verkauf auszuſetzen, widrigenfalls die Confiscation des Brods unausbleiblich iſt b).

a) S. Königl. Preußl. Privilegium oder Gildebrief für das Bäckeramt der Stadt Bielefeld, d. 26. Sept 1752, Art. XI. *in novo Corpore Conſt. Pruſſ. Brandenb.* Th. I, S. 273.

b) S. Kön. Preußl. Edict wegen der Handwerker auf dem Lande im Herzogthum Schleſien, d. 10. Dec. 1748, in der Sammlung Schleſiſcher Edicte ꝛc. a. daſſ. Jahr, S. 239.

In Leipzig dürfen die Dorfbäcker ihr Brod auch zu Markte bringen; ſie müſſen aber alle Brode auf der, auf öffentlichen Markt geſtellten, Brodwage wägen laſſen, wo alsdenn der Brodwäger, wie viel es, nach dem Gewichte und Marktpreis des Getreides, am Gelde werth und beträgt, mit Kreide auf das Brod ſchreibt, daß alſo niemand hierunter bevortheilet werden kann. In Dresden aber darf von ihnen unter einem Groſchen kein Brod auf den Markt gebracht, ſelbiges auch nicht zerſchnitten oder ſtückweiſe verkauft, ſie auch länger, als bis Mittags 1 Uhr, auf dem Markte nicht geduldet werden.

Daß den um die Städte herum wohnenden Dorfbäckern durch beſondere Privilegia annoch hin und wieder verſtattet wird, ihr Brod in die Stadt auf den Markt zu bringen, rühret lediglich von dem Eigennutz, Gewinnſucht und Nachläſſigkeit der Stadtbäcker, gutes Brod zu backen, her, als wodurch die hohe Obrigkeit genöthigt worden, ſie durch dergleichen Zwangsmittel zu ihrer Schuldigkeit anzuhalten. Es iſt zwar dieſes an und vor ſich kein gutes Polizeymittel, indem es in der That nichts anders heißt, als durch eine ungewöhnliche Landnahrung die Stadtnahrung verderben. Indeſſen muß man in Polizeyſachen bisweilen aus der Noth eine Tugend machen, wenn ſich die Leute nicht wollen beſſern laſſen. Daß man aber, wie an einigen Orten geſchieht, den Dorfbäckern des angränzenden fremden Landes verſtattet, ihr Brod und Semmeln auf die Jahrmärkte in

die Stadt zu bringen, und dadurch den einländiſchen Bäckern ihre Nahrung zu nehmen, ſcheint vollends den guten Polizeygrundſätzen nicht gemäß zu ſeyn.

Was den Unterſchied zwiſchen Los- und Feſtbäckern betrifft, ſo beſteht ſelbiger darin: Die Los- oder Weiß-Bäcker, welche Weitzenbrod, und alſo, nach unſerer Art zu reden, locker backen, haben ein geſchenktes Handwerk; die Faſt- oder Feſt-Bäcker aber, welche Rockenbrod, und alſo dicht und feſt, backen, nicht. Die Losbäckergeſellen können zu allen Zeiten aus der Arbeit treten; die Feſtbäckergeſellen hingegen müſſen ſich auf $\frac{1}{4}$ Jahr zur Arbeit verbinden. Auch müſſen bey den Losbäckern die Lehrjungen länger lernen, als bey den Feſtbäckern. Dieſe beyde Innungen verfolgen ſich einander ſehr. Die Losbäcker nehmen weder einen Feſtbäcker unter ſich auf, noch fördern ſie die Geſellen derſelben; und wenn einer ihrer Geſellen bey einem Feſtbäcker gearbeitet hat, ſo hat er ein wichtiges Verbrechen begangen, welches ohne ziemliche Geldbuße nicht ausgeſöhnet werden kann. Die Feſt-Bäcker ſind hierin viel billiger. Sie geben den Losbäckergeſellen ohne Schwierigkeit Arbeit, und ſind eben ſo bereitwillig, einen von andern Orten anziehenden Losbäckermeiſter unter ſich aufzunehmen, wenn er darum anſuchet, worzu aber wenige geneigt ſind. Da man nicht ſo allgemein behaupten kann, daß die Loßbäcker mehr Geſchicklichkeit im Backen beſitzen ſollten, als die Feſtbäcker, indem hierbey alles auf den Fleiß und die Aufmerkſamkeit ankommt, womit jemand in ſeinen Geſchäften zu Werke geht: ſo iſt der Unterſchied unter dieſen beyden Innungen ſehr gering, dem Nahrungsſtande aber gar nicht vortheilhaft. In ganz Oberſachſen und dem Reiche ſind nichts als Losbäcker; in Niederſachſen, Weſtphalen und den nordiſchen Reichen, ſind faſt überall nichts als Feſt-Bäcker. Nur in einigen Reichsſtädten in Niederſachſen, ſind beyderley Innungen zugleich eingeführt. Es wird alſo durch dieſen Unterſchied der Innungen verurſachet,

daß

daß die Bäckergeſellen aus allen dieſen Gegenden nach Oberſachſen und in das Reich nicht wandern können; und die Bäcker in dieſen Gegenden haben keine Geſellen aus Oberſachſen und dem Reiche zu erwarten, ſo daß es öfters daran mangelt. In den preuſſiſchen Landen iſt, zu Beförderung des Nahrungſtandes, dieſer Unterſchied aufgehoben und verordnet worden, daß beyderley Innungen die gegenſeitigen Meiſter und Geſellen aufnehmen und fördern ſollen, daher auch die Gildebriefe uuf beyde Innungen zugleich gerichtet werden *).

*) S. z. E. das Privilegium und Gildebrief des Weiß- und Feſtbäckergewercks im Königreich Preuſſen, Litthauiſchen Departements, d. 25. Jul. 1752, im *Novo Corp. Conſtit. Pruſſ. Brandenb.* Th. I, S. 1163.

Wenn man das Geſchäft der Bäckerzunft in den Städten erwäget, ſo findet man, daß es dabey ſonderlich auf zweyerley ankomme. Erſtlich, daß ein jeder Hauswirth ſein eigenes Getreide, Mehl oder Teig, bey den Bäckern, gegen einen gebührenden Backlohn, kann gebacken bekommen; und Zweytens, daß die Bäcker ſelbſt, vom eingekauften Getreide, Brod, Semmel, und anderes Backwerk, auf den Kauf backen und öffentlich auslegen dürfen. Beydes iſt einer beſondern Aufmerkſamkeit der Polizey würdig.

Was das erſte, nehmlich das Lohnbacken, betrifft, ſo ſcheint zwar das meiſte dabey auf den Accord anzukommen, den ein jeder dieſerhalb mit dem Bäcker trifft, oder treffen kann. Man kann alſo dem Bäcker gleich auf einmahl eine ſtarke Quantität Korn geben, und ſich dafür die völlige Brodverſorgung für ſein ganzes Haus auf das ganze Jahr bedingen. Wan kann auch wohl dieſe Gegenlieferung, etwas beſtimmter auf eine gewiſſe Anzahl Brode, nach einem gewiſſen Gehalt, ſolche nach und nach abzuliefern, feſtſtellen. Man kann auch das Korn um einen gewiſſen Preis mit dem Bäcker behandeln, und wenn er daſſelbe mahlen läßt, die Kleyen aber für ſich zurück behält, mit ihm übereinkommen, wie viel er dagegen an Brod, ſowohl den Stücken als dem

Gewichte nach, für einen gewiſſen Backlohn, liefern ſolle. Jmgleichen kann man ſein Getreide ſelber einmahlen, und hernach dem Bäcker das Mehl, es zu Brode zu backen, ſo viel als man nach ſeinem Hausweſen auf ein Geback brauchet, geben. Endlich kann man auch ſein Mehl ſelber einſäuern und kneten, und hernach den Teig von dem Bäcker backen laſſen. In allen dieſen Fällen iſt noch allemahl viel Vorſichtigkeit nöthig, um von dem Bäcker nicht hintergangen zu werden. Man ſieht hieraus, wie nöthig es iſt, daß in den Bäckerordnungen der Städte dieſerhalb die gemeſſenſten Vorſchriften gemacht werden. Alſo ſoll, nach der dresdenſchen Bäckerordnung v. J. 1627, der Bäcker jeden Scheffel Mehl, wenn er es auch ſelbſt einteigen, kneten und ausbacken müßte, ſowohl zu hausbackenen Broden, wenn es Rockenmehl iſt, als auch zu Kuchen und anderm Backwerk, wenn es weitzenes iſt, bey $2\frac{1}{2}$ Rthlr. Strafe, einem jeden für 3 Groſchen auszubacken ſchuldig ſeyn. Zu Frankfurt am Mayn muß der Bäcker auf 2 Pfund Mehl 3 Pfund Brod wieder liefern; nach der nürnbergiſchen Backprobe aber nur 2 Pf. $22\frac{2}{5}$ Loth; nach Köhlers Meinung hingegen in ſeinem allezeit fertigen Rechenmeiſter, würden nicht mehr, als 2 Pf. $21\frac{1}{3}$ Loth, oder auf 3 Pf. Mehl 4 Pf. Brod wieder zu fordern ſeyn. Man trifft aber auch viele Bäckerordnungen an, worin wegen des Lohnbackens gar keine Verfügung geſchehen iſt.

Das andere, nähmlich das Bankbacken zum feilen Kauf, würde an ſich noch viel bedenklicher ſeyn, weil dabey nichts auf einen vorläufigen Accord, ſondern alles auf die Willkühr des Bäckers, ankommt, wofern nicht eine gute Polizey hierin gleichſam Zahl, Maß und Gewicht ſetzte, und der Bevortheilung und Uebertheurung der Bäcker ſteuerte. Zu dieſem Ende werden Mahl- und Back-Proben angeſtellet (ſiehe Back-Probe), nach ſelbigen Brod-Taxen gemacht (. Back- und Brod-Taxe), und dieſe den Bäckern zur Richtſchnur von Zeit zu Zeit vorge-

vorgeſchrieben. Allein, alle dieſe Polizeyanſtalten, ſo heilſam und gut ſie auch an ſich ſind, und ſo behutſam und ſorgfältig man immer dabey zu Werke geht, wollen dennoch gegen die liſtigen Handgriffe und Betrügereyen der Bäcker nicht hinlänglich ſeyn. Dahin gehört auch z. E. wenn ſie durch bekannte Bäckerpräſente theils Raths- oder Gerichtsdiener dahin zu diſponiren pflegen, daß, wann ſie, auf Befehl der Obrigkeit, die Backtaxe affigiren ſollten, ſolche entweder auf die andere Seite der Tafel nageln, und, ſo lange es nicht einer von den Raths-Gliedern gewahr wird, die vorige höhere Taxe hervor kehren, oder die neue, wenn ſie geringer als die vorige iſt, gar unaffigirt laſſen, und unter allerley ſcheinbaren Entſchuldigungen, zum Vortheil der Bäcker, verdecken; auch, wenn die obrigkeitlichen Perſonen, bey beſorglichen Bankback-Exceſſen, eine Viſitation anordnen, ſolche Diener den Bäckern ſchon ſo geheime und ſchleunige Nachrichten davon zu geben wiſſen, daß ſie die zu leicht gebackenen Brode und Semmeln, welche ſie auf den Scharrn oder Laden legen, immittelſt durch ſubtile Einſteckung einiger Stückchen Eiſen, Bley oder friſchen Teig ꝛc. alſo zurecht machen können, daß ſie bey der Viſitation nicht nur richtig, ſondern auch theils noch überwichtig, befunden werden. Allein, dieſe Griffe, ſo wie viele von denen, welche Hönn, in ſeinem Betrugs-Lexikon, Art. Bäcker, erzählt, ſind ſo beſchaffen, daß ihnen durch eine fleißige und ſcharfe Aufſicht, kluge und wohlüberlegte Einrichtung und Veranſtaltung der Viſitationen, leicht vorgebeuget werden kann. Wenn aber die Bäcker altes und verdorbenes Mehl verbacken, oder das Weitzen- und Rocken-Mehl mit Gerſten- Hafer- oder Wicken-Mehl vermiſchen, oder den Teig nicht wohl auskneten, und denſelben noch wohl mit Waſſer ſtreichen, damit das Brod deſto ſchwerer wiege u. d. m. ſo ſind ſolches Streiche, welche viel leichter und verdeckter, mithin viel eher und mehr, geſpielet werden können; daher auch zu ihrer Steuer-

ung mehr Mühe, Einſicht und Aufmerkſamkeit erfordern. Bey dieſen Betrügereyen iſt es alſo nicht genug, daß man, bey den Viſitationen, die Brode und Semmeln nachwäget, ſondern man muß auch einige, und hierzu kann man die zu leicht gefundenen zuerſt nehmen, in etliche Stücke zerſchneiden, davon eſſen und probieren. Ein Mehreres von Brodverfälſchungen, und den Miteln, dieſelben zu entdecken, ſiehe unter Brod.

In denen Ländern, wo eine gute Polizey herrſchet, iſt dem Bäckergewerke, ſo wie allen und jeden Handwerken, aus dem Mittel des Magiſtrats ein beſonderer Deputierter oder Aſſeſſor vorgeſetzt und zugeordnet, welcher mit Beyhülfe der Aelteſten oder Altmeiſter alle bey dem Gewerke vorkommende Sachen dirigiret. Die Einrichtung der Zunft-oder Innungs-Artikel, welche auch Gildebrief genannt werden, und eins der vornehmſten Geſetze ſind, ſo ihnen zur Richtſchnur vorgeſchrieben, iſt ein Geſchäft desjenigen Landescollegium, welches die Landespolizey zu beſorgen hat; und die Ausfertigung derſelben geſchieht gemeiniglich unter des Landesherrn Unterſchrift und Siegel. Sie pflegen auch, ſo oft ein neuer Landesherr zur Regierung kommt, von demſelben von neuem confirmiret, und bey ſolcher Gelegenheit, nach Beſchaffenheit der Umſtände, verändert und verbeſſert zu werden. Dergleichen Bäcker-Zunft-und Innungs-Artikel, wobey die preußiſchen Principia zum Grunde gelegt ſind, findet man in Hrn. Bergius Polizey-und Cameral-Magazin, Th. I, S. 138—144.

Erörterung einer alten Bäckerordnung der Preußiſchen Lande, ſt. im 2 St. der Preußiſchen Samml. allerley bisher ungedruckten Urkunden, Nachr. und Abhdl. Danzig 1747, 8. S. 65—92, u. 12 St. S. 743—746.

Von der Bäckerordnung, handelt Wolf Helmh. v. Hohberg, in ſeinem Oeſterreich Hauß-und Wirthſchafts-Buche, Wien, 1745, 8. S. 496—499.

C. A. Thiekings ohnvergreiflicher Entwurf einer Bäckerordnung für die Reſidenzſtadt Schwerin, ſt. in D. G. Schrebers neuer Samml ꝛc. VIII Th. Bützow u. Wism. 1765, gr. 8. S. 783—793.

Back-

Back-Haus, iſt überhaupt ein beſonderes Gebäude, worin das Brod für die Haushaltung zubereitet, und die dazu gehörigen Inſtrumente aufbehalten werden, welches entweder ein öffentliches, oder Privat-Backhaus, und dieſes zu einem Landgute (daher es auch zu Lehen ertheilt werden kann,) oder einem andern Privathauſe gehören, oder aber ein mit der Backgerechtigkeit, oder dem Rechte einen Backofen zu halten, und das Bäckerhandwerk darin zu treiben, als einem dinglichen Rechte verſehenes Haus, ſeyn kann. Ein zum Backen für ſich ſelbſt eingerichtetes Haus, es mag zu einer Sorte gehören, wohin es will, beſteht aus einer Stube, einem geräumigen Vorhauſe, und einem tüchtigen Backofen. Die Stube muß mit einem Ofen, worin eine Pfanne oder Keſſel, das Waſſer zum Einmachen des Teiges warm zu machen, eingemauert wird, mit Regalen, die Backſchüſſeln darauf zu ſetzen, oder das Brod darauf zu legen, und mit einem Tiſche oder einer Wirkbank verſehen ſeyn. In das Vorhaus gehören die Backſchaufeln, oder, wie ſie ſonſt auch genennet werden, Brod- oder Kuchen-Schießer, oder Schieber, die Krücken und Kehrwiſche, der Vorſt- oder Sprengwiſch, der Schragen oder das Geſtelle, darauf der Backtrog geſtellet wird, und andere dergleichen Geräthe. Nicht weniger muß darin auch eine Aſchgrube, nebſt noch einem übrigen Raume, befindlich ſeyn, wo man ein nicht allzu kleines Gefäß mit Waſſer aufbehalten kann. Man muß, ſo gut es ſich thun laſſen will, das Backhaus an einen Ort bauen, wo es nicht kalt iſt, und daher gegen Mittag ein Fenſter in demſelben für den Winter, und eins gegen Mitternacht für den Sommer, wenn derſelbe gar zu heiß iſt, machen. Die Hitze des Backhauſes, wenn man darin einteiget, muß 10 bis 12 Grad nach dem reaumüriſchen Thermometer ſeyn; und dann, wenn der Sauerteig, der Teig und das Brod aufgehen ſoll, muß die Hitze bis auf 18 oder 20 Grad ſteigen. Es iſt gut, wenn man, ehe man knetet, vornehmlich wenn es heiß iſt, friſche Luft in das

Backhaus läßt; nachher aber muß man das Backhaus wieder zumachen, weil keine freye Luft darin ſeyn darf.

In den Städten iſt nur eine gewiſſe Anzahl Häuſer damit berechtigt, ordentliche Nahrung davon zu haben, weil außer dieſen nirgends erlaubt iſt, einen Backofen aufzuführen; und ein Bäcker, der ſein Handwerk treiben will, muß wenn er ein Meiſter worden iſt, entweder ein ſolches Haus eigenthümlich haben, oder miethen; doch iſt dieſe Einrichtung nicht allgemein, ſondern ein ſich ſetzender Bäckermeiſter hat auch das Recht, ſein Haus zum Backen zuzubereiten und zu gebrauchen. Eins der größten öffentlichen Backhäuſer iſt wohl das zu Venedig, nicht weit von dem Arſenal daſelbſt gelegen, welches das deutſche Backhaus genannt wird, worin 150 Backöfen vorhanden ſind, welche von lauter deutſchen Bäckerknechten verſehen werden.

Von Backhäuſern auf dem Lande, und Gemeinde = Backhäuſern, ſiehe unter Back = Ofen.

Back = Körbe, ſiehe unter Back = Schüſſeln.

Back = Ofen. Die erſten Mittel, deren ſich die Menſchen zum Backen bedienten, waren ſehr einfach und unvollkommen. Der Herd des Kamines, ein Loch in der Erde, oder in der Aſche, ein Roſt, eine Tortenpfanne, und endlich kleine metallene Oefgen, die man tragen kann, ſind die erſten Arten von Backöfen geweſen. In manchen Ländern, z. E. in Lothringen, bäckt man noch heut zu Tage Kuchen auf dem Herde unter der Aſche. Nachdem man nähmlich den Herd geheitzt und abgeputzt hat, leget man den Kuchen darauf, und deckt ihn mit heißer Aſche und ein wenig Feuer zu, welches man ſo lange unterhält, bis man glaubt, daß der Kuchen ausgebacken iſt. Damit dieſe Kuchen Farbe bekommen, läßt man einen Augenblick vorher, ehe mnn ſie mit Aſche bedeckt, eine helle Feuer-Flamme um dieſelben herum; oder man verbrennt auf denſelben eine Handvoll Stroh, ehe man die warme Aſche darauf deckt. Ehemahls und auch noch heut zu Tage bäckt man in der Erde, oder in ausgehöhlten Steinen,

nen, die man auf einander leget, und zwiſchen welche man den in Baumblätter eingehüllten Teig thut. Oder, man gräbt ein Loch in die Erde, ſetzt es auf den Seiten mit ſehr heiſſen Steinen aus; leget den Teig, der gebacken werden ſoll, hinein, und wenn dieſe Oefen groß ſind, und man viel zu backen hat, ſo leget man auch noch in die Mitten heiße Steine. Endlich bedeckt man die obern Steine mit Mos, Stroh und Lumpen.

In der Folge hat man gelernt, ſtehen bleibende Back-Oefen von Erde und Backſteinen zu machen, deren Bauart man ſeit der Zeit verbeſſert hat, und deren Gebrauch heut zu Tage allgemein geworden iſt. Es iſt aber ein Backofen eine hohle platte Halbkugel, deren Grundfläche oder Herd bald größer, bald kleiner iſt; gemeiniglich hat dieſer 8 bis 10, ſelten 12, Fuß im Durchſchnitte. Manchmahl wird man durch die Lage des Ortes, wo man Back-Oefen bauen will, gezwungen, denſelben eine andere als runde Geſtalt zu geben; man muß ſie länglichrund oder oval bauen. In Deutſchland ſind ſie überhaupt mehr oval, als rund. Auf den Dörfern findet man mehr runde als ovale. Der Herd der pariſer Backöfen iſt gemeiniglich von Erde. Ein gepflaſterter Herd nimmt gar zu viel Hitze an, und behält dieſelbe bey ſich, wodurch das Brod am Boden leicht verbrannt wird, wenn man den Ofen mit großen Scheiten heitzet. Das auf dieſe Art unten verbrannte Brod wird verſengtes Brod, Fr. Pain ferré, genannt. Ein neuer Herd, wenn er auch von Erde wäre, nimmt mehr Hitze an, als ein alter.

Die Erde, welche man zu Backöfen nimmt, iſt eine gereinigte Erde, eine Art Thon, welche man im Franzöſ. daher Terre-à-Feur (Ofen-Erde), wie auch Töpfer-Erde, Terre-à Potier, zu nennen pflegt, weil man aus derſelben auch irdene Gefäße macht. In Deutſchland wird gemeiniglich Lehm dazu gebraucht; zuweilen wird ein Theil von Ziegelerde, nach Beſchaffenheit des Lehms, darunter gemengt. An verſchiedenen Orten trifft man auch

Herde, die von Backſteinen gemacht ſind, an. In denen Ländern, wo man keinen Thon hat, und wo man die Backöfen mit kleinem Holze, oder mit andern Dingen, heitzet, die ein helles und nicht lange daurendes Feuer geben, pflaſtert man den Herd, damit er mehr Hitze annehme, und bedient ſich dazu der Platten oder Flieſen (Carreaux de brique), welche mit Fleiß größer und dicker gemacht werden, als die Flieſen für die Kamine. Die Platten zum Backofenpflaſtern ſind ſechseckig, haben 6 Zoll im Durchſchnitt, und 2 Zoll in der Dicke, und am Gewichte 5 Pfund; da hingegen die Fliesche zu den Herden der Kamine nur 8 Zoll im Quadrat, und 1 Zoll in der Dicke, haben. Man muß zu dieſen Platten, welche viel Feuer auszuſtehen haben, ſolche Erde nehmen, die dazu tüchtig iſt. Die blaue Thonerde, welche man brechen kann, iſt der grünen, die ſich zerbröckelt, vorzuziehen. Einige ziehen zum Pflaſter des Herdes die ordinären Ziegel den Flieſen und der Erde vor, weil ſich der Mauerziegel länger hält, als die Erde, und das Brod nicht ſo verſenget, wie die Flieſe; und damit dergleichen Herde von Mauerziegeln den von Thonerde gemachten Herden deſto näher kommen, ſo leſen ſie ſolche dazu aus, die nicht völlig ausgebrannt ſind. Heut zu Tage iſt der Gebrauch, die Herde der Backöfen zu pflaſtern, faſt allgemein geworden, weil ein mit Flieſen belegter Herd länger dauert, als einer von Thon. Gemeiniglich fängt der Ofen um das Mundloch herum an, ſich zu zerſtoßen; dieſem vorzubeugen, dürfte man nur den Ofen vorn beym Eingange pflaſtern, und den übrigen Herd mit Thonerde belegen. Es gibt Länder, z. E. Bretagne, wo man den Herd der Backöfen aus großen ſteinernen Platten macht. Man kann aber auch Herde von gegoſſenem Eiſen und von Kupferplatten machen.

Einen Bericht, wie man Boden von gegoſſenem Eiſen, zu Erſparung des Holzes, bey Backöfen brauchen kann, von Hrn. P. N. Chriſtiernin, zu Upſal, findet man

man im XXII B. der überſ. Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. d. Wiſſ. a. d. J. 1760, S. 126, f. Sofern der Back-Ofen ganz und wohl aufgeführt iſt, feſte und dicke Mauern hat, mit dem gehörigen Gewölbe und Oeffnung verſehen iſt, auch eiſerne Thüren hat, bleibt er in Abſicht auf ſeine übrige Theile völlig ungeändert. Der Boden des Ofens aber, oder der Herd, wird weggenommen, woran man die Tiefe mit Gries oder Sand ausfüllet, und darauf zwo nach des Ofens Weite beſtellte und gegoſſene eiſerne Tafeln neben einander leget, die höchſtens 1½ Zoll dick ſind. Auf den Boden, ¼ Elle von einer Seite des Ofens, ſetzt man, längſt des Ofens hin, ein Stück von einer breiten eiſernen Stange, welche auf die ſchmahle Seite geſetzt, und mit beyden Enden in den Mauern des Ofens befeſtiget wird, und worauf die Stücke Holz gelegt werden, die im Ofen brennen ſollen.

Dieſe eiſerne Herde koſten nicht viel mehr, als anderes gegoſſenes Eiſen; man erhält aber dadurch folgende Vortheile. 1 Daß ſich der Ofen mit etlichen wenigen Stücken Holz heitzen läßt, daß, wo das Holz theuer iſt, die Erſparung daran in einer mittelmäßigen Haushaltung die Herde in einem Jahre bezahlen kann. 2. Bey großen Bäckereyen kann man den ganzen Tag Brod backen, ohne den Ofen mehr als Einmahl zu heitzen, wenn man nur einige Stücke in das Brennloch auf die vorerwähnte eiſerne Stange von geſchmiedetem Eiſen wirft. 3. Die Mauern ſind dauerhafter, weil ſie nicht von der ſtarken Feuerung verbrannt werden; auch iſt dabey weniger Gefahr von Feuerſchaden. 4. Das Brod wird ſchön und gleich gebacken, weil man der Unbequemlichkeit einer zu geſchwinden Abkühlung des Ofens entgeht.

Hierbey iſt jedoch zu erinnern, daß das Brod leicht verbrannt wird, ehe derjenige, der damit zu thun hat, gewohnt wird, das Holz gehörig in den Ofen zu legen. Man pflegt alſo die Hitze im Ofen entweder mit einem Probekuchen oder auch mit Mehle zu unterſuchen. Brennt das Mehl ſchnell fort, und wird ſchwarz, ſo iſt der Ofen zu heiß; verbrennt es aber langſam, daß es gleichſam ſchäumet, ſo iſt er gehörig warm, und bäckt köſtliches Brod, doch erfordert grobes Brod größere Wärme als klares; und das, welches mit Milch gebacken wird, muß weniger Wärme haben, als das, welches mit Milch gebacken wird, muß weniger Wärme haben, als das, welches mit Waſſer gebacken wird.

Von dergleichen eiſernen Herden ſind, wie Herr Cronſtedt, eb. daſ. S. 129, f. bemerkt, folgende Vorſichtigkeiten in Acht zu nehmen. 1. Man muß ſie nicht unter den Wieder-

Wiederlagen des Gewölbes einmauern, oder auf andere Art an die Mauer befeſtigen; denn weil ſie ſich von der Hitze gewiß ſtärker ausdehnen, als die Ziegel, ſo würden ſie ſicherlich den ganzen Ofen zerſtören, außerdem daß ſie ſich oft werfen oder beugen. 2. Man heitzet ſie nicht allzu ſtark, oder eigentlicher, man läßt ſie nach dem erſten Einheitzen etwas abkühlen, und wenn man die Wärme brauchen will, ſtreuet man bey dem erſten Backen dünne Aſche darüber, aber nachgehends 3. ſuchet man nur Wärme über dem Brode zu erhalten, welches folgendergeſtalt geſchieht. Anſtatt daß das Ofenloch gewöhnlich höher, als der Herd, angelegt wird, macht man es hier ihm gleich, vermittelſt einer auf der ſchmahlen Seite ſtehenden eiſernen Stange, wodurch man, zwiſchen der einen Seite des Ofens und dieſer Stange, einen Raum erhält, in welchen das Holz zum Backen, ein Stück nach dem andern, während des Backens hinein geworfen wird. 4. Man braucht 2 oder mehr Tafeln, nach der Größe des Ofens, damit man ſie, nachdem der Ofen ſchon fertig iſt, hinein legen, und die verbrannten heraus nehmen kann. 5. Dabey muß man, wie bey allen Oefen, wo calcinirt und geglüht wird, ſolche Füllung unter dem Herde brauchen, welche die mitgebrachte Feuchtigkeit nicht gar zu lange behält, auch dergleichen nicht aus dem Boden in ſich ziehet; als: Kieſel, Schlacken, oder geröſtetes Eiſenerz. 6. Vorerwähnter Rand, den Platz worauf das Holz gelegt wird, vom Herde zu unterſcheiden, läßt ſich in Einem Stücke mit den Platten ſelbſt gießen; ſo dauert er länger.

Einen Backofen von Kupferplatten, in welchem mit anhaltendem Flammenfeuer Brod auf Sande gebacken wird, und welcher Sr. Königl. Maj. von Schweden, d. 14 März 1749 vorgezeigt worden, erfand Herr D. Nic. Breſin, und man findet dieſe, aus dem Schwed. überſetzte Beſchreibung, in Hrn. D. Schrebers Neuer Sammlung ꝛc. VII Th. Bützow und Wism. 1764, 8. S. 629. fgg. Die Hitze iſt in dieſen Oefen von Flammenfeuer ſo gleichförmig und durchdringend, daß, als man vor Sr. Schwediſchen Majeſtät mit 4 bis 5 Zoll dicken Broden die Probe machte, dieſelben in ¾ Stunden völlig gar und gut ausgebacken waren. In einem ſolchen Ofen können 12 Brode auf einmahl, nähmlich 6 in jedem Backraum, ſo wie ihn die Kupfertafel zeigt, geſetzt werden. Zum Garmachen 12 ſolcher Brode in bemeldeter Zeit, die 1 Lieſ-Pfund Mehl ausmachen, ſind 2 gehörig zerſchnittene und geſpaltene gewöhnliche Backholzſcheite hinreichend. Da man nun mit

Einſchie

Einſchieben und Ausziehen des Brodes den ganzen Tag fortfahren, und die Hitze dadurch, daß man dann und wann ein Stückchen Holz nachleget, erhalten kann: ſo iſt man im Stande, in 12 Stunden eine ganze Tonne Mehl zu verbacken.

Auf dem Lande, wo man nicht immer friſch Brod haben, oder, wenn es erforderlich, vom Bäcker hohlen kann, iſt ein ſolcher Ofen nöthig; denn wenn man unvermutheten Beſuch bekommt, kann man, in Zeit von einer Stunde, gut friſch Brod und anderes Gebackenes herbey ſchaffen. Im Felde, auf Schiffen und Galeren, können dieſe Oefen gleichfalls, beſonders, wenn bey noch vorhandenen Mehlvorrathe Brod fehlet, und zur Aufmauerung der gewöhnlichen Feldbacköfen keine Gelegenheit iſt, mit Vortheil gebraucht werden.

In der Zeichnung, Fig. 52, bey a, ſieht man die Feuerſtelle wo das Holz eingelegt wird, und welche, damit die Platten dem Feuer deſto beſſer widerſtehen mögen, überall mit dünnen Ziegelſteinen überkleidet iſt: b, c, d, e, f iſt der Feuergang der Zugröhre zwiſchen und um die Backherde, welche mit g und h bemerkt ſind.

In dem untern Backraume g, muß man den Herd mit ½ Zoll hoch Sand bedecken, welchen man mit dünnen Platten beleget, die, damit ſich kein Sand an das Brod hänge, an den Seiten ½ Zoll breit niedergebogen ſind, und überall wohl ſchlieſſen müſſen.

Oben auf gedachten Ofenraum g, muß man unter dem Feuer-Gange e nur einen Zoll hoch Sand, welchen man durch die Oeffnung des obern Ofenraumes h, deſſen untere Platten nicht befeſtigt ſind, hinein bringt, ausbreiten. Bey dem Feuergange b aber muß der Sandraum, weil man befunden, daß das Feuer daſelbſt heftigere Wirkungen, als beſſer hinauf, zeiget, 1½ Zoll austragen. Es ſind deswegen, bey Verbeſſerung der Erfindung, ſowohl in dem Feuergange b, als auch d, ſtatt des Sandes ſchwache Flieſenziegel eingefaßt. Da die Wirkung des Feuers auf dem obern Ofenraume geringer, als auf dem untern, iſt: ſo muß in den Herd deſſelben, nur 1¼ Zoll hoch Sand kommen; über dieſem Ofenraume aber, nähmlich in dem Feuergange e, nur 1 Zoll hoch Sand ausgebreitet werden.

Ueber dem Feuergange e kann eine gut ſchließende und mit Sand bedeckte Platte die Wärme einzuſchließen hinlänglich ſeyn. Herr Brelin ließ aber daſelbſt einen verzinnten Keſſel i anbringen, in welchem man, währendem Backen, beſtändig warm Waſſer haben kann; in der nachherigen Verbeſſerung dieſes Ofens, Fig. 55, befinden ſich 2 mit Deckeln verſehene verzinnte Keſſel, No. 5, in welchen, währendem Backen, mit demſelben Feuer allerley Arten

Speiſen gekocht werden können. Dieſe Keſſel werden über dem Feuergange e ſo genau eingepaßt, daß ſie eine gute Bedeckung für Feuer und Rauch abgeben, weßfalls man auch die Fugen mit Leim, oder, wie bey den Deſtillierblaſen, mit Kleiſter, verſtreichet.

Die Zeichnung, Fig. 53, zeigt die Vorderſeite des Ofens, an welcher zwey Thüren oder Schieblöcher g, h zu finden, durch welche man das Brod einſetzt, und die Wärme im Ofen erhält. Auf allen Zeichnungen zeigt o die Thüre, durch welche man das Holz einleget, die man am beſten an dem Abriſſe, Fig. 54, erkennet, wo ſie mit einem Schieber den Zug des Feuers, der nicht zu ſtark, ſondern nur mäßig ſeyn muß, zu gradiren, verſehen iſt. Bey einem ſtarken Zuge läuft die Hitze heftig durch die Röhre, und gibt keine gleichförmige Wärme; wenn ſie aber langſam durchzieht, theilet ſie ſich viel beſſer mit. Die Handhaben der Keſſel ſieht man nahe bey i.

Der Abriß, Fig. 55, zeigt eine andere Verbeſſerung; es ſind nähmlich, ſtatt des untern Ofens g, drey Keſſel, 1, 2, 3, welche mit Deckeln verſehen ſind, eingepaßt, ſo daß das Feuer nur von unten, aber nicht an ihre Seiten, wirket, damit die Verzinnung erhalten werden möge, weswegen ſich auch der Sandraum m länger herunter, als bis auf die halbe Seite des erſten Keſſels 3., erſtrecket.

Der Abriß, Fig. 56, zeigt einen kleinen Zuſatz zu der Invention; k iſt ein verzinnter Keſſel vor dem Feuergange b, woſelbſt das Feuer von unten, und auf die eine ganze Seite des Keſſels wirket, wobey die Backräume ungeſtört bleiben, und die innere Seite des Keſſels an dem Feuergange b nicht mehr, als bey dem gewöhnlichen Kochen, verbrennen kann, wenn er nur mit Waſſer oder Speiſen gefüllt iſt.

Iſt ein ſolcher Ofen einmahl geheitzt, ſo kann er, ſo lange das Backen dauert, durch Nachwerfung einiger kleinen Scheite Holz, gehörig heiß erhalten werden; das Brod kann auch, ſo lange der Sand, der Vorſchrift gemäß, in gehörigem Verhältniß die Platten überall umgibt, nicht verbrennen.

Ich kehre zu der S. 349 abgebrochenen Beſchreibung eines gemeinen Backofens wieder zurück. Wenn man kann, ſo macht man die Rundung des Backofens, (Fr. les Rives du four) mit Sandſteinen, die man behauet, um ihnen die gehörige Form zu dieſer Rundung zu geben. Die franzöſiſchen Baumeiſter pflegen einen ſolchen von Sand-Steinen gelegten Rand des Gewölbes, Gresserie zu nennen;

nen; er iſt 1 Fuß hoch und dick. Hernach leget man die Deckſteine (Fuileaux) in einem runden Boden darauf, um die Kappe oder das Gewölbe des Backofens zu mauern. Hat man keine gute Sandſteine, ſo bedient man ſich der Mauerziegel, die man auf die ſchmahle Seite ſtellet. Die Höhe der Kappe oder des Gewölbes des Ofens (la Chapelle du four) iſt, nach der verſchiedenen Größe deſſelben, und den verſchiedenen Materien, mit denen man den Ofen zu heitzen gewohnt iſt, verſchieden. Je leichtverbrennlichere Materien man dazu nimmt, um deſto höher muß die Kappe ſeyn; ſie muß z. E. 18 bis 20 Zoll Höhe haben; feuert man hingegen mit großen Scheiten, ſo darf das Gewölbe nur 10 bis 12 Zoll haben, wo es am höchſten iſt. Das Mundloch muß mit dem Ofen, und vornehmlich der Höhe der Kappe, im Verhältniß ſtehen; bey den größten Oefen iſt es im Innern 1 Fuß hoch, und 2 Fuß breit; bey einigen iſt daſſelbe wie ein langes Viereck geſtaltet, öfters aber iſt der obere Theil im Bogen gemauert. Der Abſatz oder Rand vor dem Backofen, auf welchen man die Spitze des Brodſchiebers beym Einſchieben auflegt, heißt der Abſatz vor dem Mundloche, Fr. la Tablette oder l'Autel du four, oder auch Porte-bouchoir. Auf dieſen Abſatz ſchüret man die Kohlen zuſammen, wenn man ſie in die Kohlentonne thun, oder durch das Loch des kleinen Oefchens, welches unten, dem Bäcker zur rechten Hand, befindlich iſt, ſchütten will, um das Waſſer zum Einkneten zu wärmen. Der Backofen muß ſo angelegt werden, daß die Thüre des Backhauſes dem Mundloche des Ofens nicht gerade über zu ſtehen komme, als wodurch das Brod erkältet, die Arbeit aufgehalten, und mehr Holz verbrannt werden würde.

Die gewöhnlichen Backöfen haben über dem Mund-Loche etliche Löcher in gleicher Diſtanz, welche viereckig gemauert, vorn aber am Ausgange mit kupfernen Futtern und Stürzen verſehen ſind. Wenn das Feuer

ausgebrannt iſt, werden ſie mit blechernen Stürzen oder Büchſen, wie man ſie nennet, zugemacht.

Es kommt viel darauf an, daß, wenn man Wiederlagen von außen an den Ofen macht, wie gemeiniglich auf den Dörfern zu geſchehen pflegt, man dieſelben mit Dachziegeln oder Schiefer, oder wenigſtens mit Erde, zudecke, und auf dieſe Erde wiederum Raſen lege, um die Wärme beſſer aufzuhalten.

Wo ſtark gebacken wird, da geht ein Lehmherd bereits in 1 bis 1½ Jahr zu Grunde. Der alte Herd wird ſodenn mit einer Brech- oder ſo genannten Herd-Stange ausgeſtochen, der zubereitete Lehm durch eine Perſon hinein geſchüttet, und mit ſo genannten Herd-Eiſen feſtgeſchlagen. Dieſe Herd-Eiſen ſind oval, ungefähr 8 Zoll lang, und 5 Zoll breit, oben aber mit einer Handhabe verſehen, wo hinein die Hand geſtecket werden kann. Die Zubereitung des Lehmes erfordert faſt 8 Tage Zeit; den Herd zu ſchütten und zu ſchlagen, wird man in 6 bis 8 Stunden fertig. Die erſtern Mahle, da man in einem neuen Ofen bäckt, muß man ihn oft aufmachen, um zu ſehen, in was für einem Zuſtande das Brod ſey, wenn man noch nicht weiß, wie viel Holz ein Ofen verträgt, und wie lange er geheitzet werden muß, um völlig durchhitzet zu werden.

Nachdem die Oefen oder die Brode groß oder klein ſind, und nachdem die Geſtalt des letztern verſchieden iſt, um deſto mehr oder weniger kann auch ein Ofen Brod faſſen. Die Backöfen von der erſten Größe, deren Herd 12 Fuß hat, können 600 Pfund Brod, nähmlich in 50 Stücken zwölfpfündigen Brode, in ſich halten; eben dieſe Oefen aber faſſen kaum 400 Pf. in 400 Stucken einpfündigen Broden.

Binnen der Zeit, da die Brode aufgehen und ihre Zurichtung erhalten, heitzet man den Ofen. Zum Heitzen kann man alles nehmen, was nur brennt; nicht nur Holz, ſondern auch Reiſer, Heidekraut, Geniſte,

niſte, Seebinſen, dürres Laub, und ſo gar öfters Stroh, welches jedoch zum Heitzen des Backofens zu nehmen verbothen ſeyn ſollte, weil man es zur Fütterung und zum Unterſtreuen für das Vieh nöthig braucht, und es guten und fruchtbaren Dünger gibt. Mit trockenem Reiſe, es ſey von was für Holz es wolle, (Büchen, Birken und Haſeln aber hat den Vorzug,) laſſen ſich die Oefen vollkommen, und auch geſchwinde gut heitzen, und es geht, dem Werthe des Holzes nach, bey weitem nicht ſo viel darauf, als bey Scheit- oder Zacken-Holze. Das trockene Reis gibt ein aufflammendes Feuer, wodurch der Ofen bald heiß wird, und ſodenn werden die Kohlen auf dem Herde herum gezogen, daß er auch unten ſeine rechte Hitze bekomme. Man kann mit 10, 12 bis 15 Reisbünden einen großen Backofen heitzen; und wenn man auch den ganzen Ofen nicht voll zu backen gedenkt, ſo kann man mit Reiſe denſelben halb, oder ⅔ davon, noch beſſer heitzen, als mit Holze, und zwar wegen des aufſchlagenden ſtarken Flammenfeuers, wodurch der Ofen oben bald gut wird. So groß als man den Platz zu überſetzen gedenkt, ſo weit zieht man auch die Kohlen herum; inzwiſchen muß bey dem Reiſigfeuer fleißig geſchüret werden, damit die kleinen Kohlen nicht über einander liegen bleiben, und die aufſchlagende Hitze dämpfen oder zurück halten. Auch thut das Reisholz alsdenn, wenn der Ofen erſt mit kleingeſchlagenen Fichten- und Kiefern-Holze recht durchgeheitzt iſt, gute Dienſte.

Man muß, wenn man es haben kann, trocknes und kleingeſpaltenes Holz zum Heitzen der Backöfen nehmen; und vorzüglich weiß- und rothbüchenes, und ſolche Arten von weißem Holze, welches geſchwinde brennt, ohne daß man es erſt beym Feuer trocknen darf, wie man mit dem Eichen- und andern großen Holze thun muß, welches leicht ſchwarz wird. Das

 eichene

eichene Scheit- oder Zacken-Holz iſt das ſchlechteſte zum Backen, weil es keine ſchnelle Flamme gibt.

Man hat den Gebrauch, das Holz in dem Backofen auf die Treuge zu legen, wenn das Brod ausgeſchoben worden iſt; dieſes Verfahren aber ſetzt die Bäcker vielmahls in Feuersgefahr; denn das in dem Ofen getrocknete, und aus dem Ofen ſogleich, wenn es noch in vollem Rauchen iſt, wiederum in Haufen geſetzte Holz fängt manchmahl Feuer, ohne daß man es merket. Dieſe Ausdünſtungen, welche beym Abtrocknen aus dem Holze gehen, können auch dem Ofen einen übeln Geruch und böſe Eigenſchaften geben, ob es gleich ſcheint, als wenn alle Feuchtigkeit bey dem Trocknen des Holzes aus dem Ofen heraus gezogen ſey. Die Erfahrung lehret, daß nur ein kleiner Umſtand bey der Feuerung verurſachen kann, daß die Nahrungsmittel, die man vermittelſt Feuers zubereitet, einen ſchlechten Geſchmack bekommen; und Malouin erzählet, daß ein Ofen, der dem Herzoge de la Valliere zugehörte, und mit alten grün angeſtrichenen Lattenwerke geheitzt wurde, dem darin gebackenen Brode die vergiftete Eigenſchaft des Grünſpans beygebracht habe.

Einer ähnlichen Begebenheit, da Brod, weil es in einem Ofen gebacken worden, der mit Holz geheitzt war, welches mit Gyps und Bleyweiß weiß angeſtrichen geweſen, und welches Holz man von der Planke eines verfallenen Gartens genommen hatte, verſchiedene Perſonen, die davon gegeſſen, vergiftet und getödtet hat, geſchieht im Art. Brod Erwähnung.

Die Bäcker wiſſen, ohne den Grund davon angeben zu können, daß der erſte Schuß Brod nicht ſo gut iſt, als die folgenden Schüſſe, wenn er auch von eben demſelben Teige iſt. Dieſes rühret zum Theil daher, weil der Ofen, welcher vielmahl hinter einander gefeuert worden, rein iſt; denn hierin iſt es mit den Oefen, wie mit den Stuben, beſchaffen.

Hierbey iſt noch zu merken, daß das im Backofen getrocknete Holz an ſeiner Güte Verluſt erleidet; es iſt

wie

wie altes Holz, es gibt nicht ſo viel Hitze, und folglich muß man mehr verbrennen. Hiernächſt ruinirt auch einen Ofen nichts mehr, als wenn man naſſes oder grünes Holz auf die Treuge hinein leget, und es wieder heraus nimmt.

Soll ein Ofen gehörig geheitzt werden, ſo muß man die glühenden Kohlen manchmahl aus einander ſtoßen, damit die Hitze in allen Theilen des Ofens gleich ſtark ſey; und wenn man denſelben mit großen Scheiten heitzet, ſo muß man von Zeit zu Zeit die glühenden Kohlen heraus nehmen, damit der Herd nicht mehr durchhitzt werde, als die Kappe.

Den Ofen beholzen, Fr. charger le four, und mettre une charge au four, heißt gemeiniglich nichts anders, als Holz und andere verbrennliche Sachen in denſelben legen, um ihn zu heitzen, oder auszutrocknen. Was die Zeit betrifft, wie lange man feuert, ſo iſt ſolches gemeiniglich $\frac{3}{4}$ Stunden, etwas mehr oder weniger, je nachdem der Ofen beſchaffen iſt, da man ihn heitzet. Iſt er ganz kalt, ſo gehören zwey Stunden dazu, wenn er wohl durchgeheitzet werden ſoll; hat man hingegen erſt Brod ausgeſchoben, ſo darf man nur $\frac{1}{2}$ Stunde haben, um ihn wieder zu heitzen. Man muß, je nachdem der Ofen ſehr, oder nicht ſehr, ausgekühlt iſt, und nachdem man länger oder kürzere Zeit über dem Heitzen zubringt, auch mehr oder weniger holzen. Bey den erſten Schüſſen muß der Ofen mehr geholzet werden, als bey den letztern, wenn man nähmlich viele Schüſſe hinter einander bäckt. Man hat in dem Hôtel-Dieu zu Paris einen Verſuch damit gemacht, und befunden, daß man bey dem erſten Schuſſe, zur Holzung des Ofens, drey Mahl mehr Holz, als zum fünften Schuſſe, haben muß, und daß man auf dem zweyten Schuß die Hälfte mehr Holz verbrennet, als zum fünften; kann alſo ein Bäcker nicht mehr als 3 Schüſſe hinter einander backen, ſo gewinnet er nicht ſo viel dabey, als een Bäcker, welcher 6 Schüſ-

6 Schüſſe bäckt, weil man, wenn der dritte Schuß vorbey iſt nicht mehr viel Holz haben darf, um dem Ofen die gehörige Hitze zu geben. Man hat bemerkt, daß man nach dem fünften Schuſſe nicht nur nicht mehr verringern, ſondern ſo gar wiederum vermehren müſſe.

Die Heitzung des Ofens iſt zwar beym Brodbacken nicht eben das ſchwerſte; inzwiſchen gehört doch Erfahrung und Einſicht dazu, wenn er wohl durchhitzt werden ſoll. Iſt die Hitze gar zu groß, ſo wird ſie das Brod verbrennen, und zum Stocken bringen, welches im Franzöſ. avi genannt wird, ohne daß es gehörig ausgebacken iſt, und in dem Ofen, wie es ſeyn ſollte, die völlige Zurichtung erlangt hat. Iſt hingegen die Hitze des Ofens gar zu ſchwach, ſo verliert der Teig ſein Waſſer, und trocknet aus, ohne durch und durch ausgebacken zu werden.

Es iſt auch zur gehörigen Holzung des Ofens gut, daß man die Beſchaffenheit des Mehles und des Teiges kenne, den man backen will. Zum Teige von gutem Mehle darf der Ofen nur mäßig geheitzt werden; inzwiſchen gibt es auch gute Mehlarten, welche zu ſolchen gehören, die einen heißern Ofen erfordern. Zu dem ſchlechten Mehl wird auch ein wärmerer Ofen erfordert, als zum guten; daher die Bäcker zu ſagen pflegen, daß die ſchlechte Waare ſchwerer zu backen ſey, als die gute.

Der Heitzer des Ofens kann nach dem Grade der Hitze, den der Ofen das letzte Mahl gehabt hat, und nach der Zeit, in welcher er ſeine Hitze verloren hat, urtheilen, ob der Ofen heiß genug iſt, oder nicht. Das erſte Mahl iſt es allemahl ungewiſſer zu wiſſen, ob der Ofen gehörig durchhitzt iſt, als die folgenden Mahle. Auch an der Kappe des Ofens kann man ſehen, ob er Hitze genug hat. Er muß über uud über ſo erhitzt ſeyn, daß das Gewölbe davon weiß ausſieht; wenn es eine graue Farbe hat, ſo iſt es nicht warm genug; wenn die Kappe vom Rauche braun oder ſchwarz iſt, ſo fängt es erſt an

an warm zu werden; die fortgeſetzte und vermehrte Hitze löſet alsdenn das oehlige Weſen des Ruſſes, von dem ſie ſchwarz wurde, auf.

In England pflegt man, um die Hitze des Ofens zu erfahren, ſo viel Mehl, als man in 3 Fingern faſſen kann, vorn ins Mundloch zu legen; wenn dieſes ſogleich braun wird, ſo hat der Ofen den gehörigen Grad der Hitze; wird es zu ſchwarz, ſo iſt er zu heiß; bleibt es aber weiß, ſo iſt er noch nicht heiß genug.

Die Hitze des Ofens ſteht nicht nur mit der Menge und Beſchaffenheit der Dinge, die man zum Heitzen nimmt, ſondern auch mit der Zeit, wie lange man ihn heitzet, in Verhältniß. Schiebet man das Brod ein, ehe der Ofen völlig durchhitzt iſt, ſo bäckt das Brod nicht gehörig; es wird zwar obenher Farbe bekommen, weil nähmlich die Kappe des Ofens am erſten erhitzt wird; unten aber, wo das Brod auf dem Herde aufliegt, wird daſſelbe nicht genugſam ausgebacken ſeyn. Hat man im Gegentheil den Ofen zu ſehr geheitzt, oder iſt er gar zu geſchwinde erhitzt worden, oder hat man ihn, um ihn in der Wärme zu erhalten, bis das Brod zum Einſchieben gut iſt, warm zu halten geſucht, und die glühenden Kohlen darin gelaſſen, ſo wird die Hitze im Ofen ungleich, weil die glühenden Kohlen nicht ſowohl die Kappe, als vielmehr den Herd, erhitzen. In dieſem Falle wird das Brod unten ausgebacken, ja ſo gar verbrannt, oben aber zu wenig gebacken ſeyn, und keine Farbe haben.

Wenn man mit großen Scheiten heitzet, ſo muß man, nachdem der Ofen beynahe warm genug iſt, die glühenden Kohlen gegen das Mundloch zu ſchüren, und in das Mundloch etwas kleingehacktes und trockenes Holz legen, um ein helles Feuer zu machen, welches die Kappe erhitzet; und hierunter wird das verſtanden, was man den Ofen vorne heitzen, Fr. chauffer à bouche, nennet, denn man macht im Anfange das Feuer tiefer in den Ofen und mehr auf die

Seite; nachher aber wird das Mundloch mehr geheizt, als die andern Theile des Ofens.

Manchmahl geſchieht es, daß der Ofen eher erhitzt iſt, als die Brode ihre Zurichtung haben; in dieſem Falle muß man die Kohlen an die Rundung des Ofens ſchüren, und das Mundloch mit einigen Stückchen Holz, die man kreutzweiſe auf einander leget, heitzen. Die Flamme dieſes Holzes löſchet die glühenden Kohlen aus, und ſie werden ſchwarz; und auf ſolche Art unterhält man den Grad der Hitze, den der Ofen haben ſoll.

Der feſte Teig hat längere Zeit, ſeine Zurichtung zu erhalten, und zum Backen nöthig, als der weiche Teig. Bäckt man feſtes Brod, ſo läßt man die Kohlen länger im Ofen, als wenn man weiches zu backen hat. Es iſt, wenn das Brod gehörig gebacken werden ſoll, ſehr ſchwer, die Uebereinſtimmung zwiſchen der Zeit, da der Teig aufgeht, und der Zeit, binnen der man den Ofen heitzet, genau zu treffen. Es muß ſo gemacht werden, daß der Ofen zu eben der Zeit genugſam durchhitzt ſey, wenn die Brode ihre Gahre haben; um dieſes genau zu treffen, iſt deſto ſchwerer, da ſo gar die Temperatur der Luft hinderlich ſeyn kann.

Uebrigens iſt es beſſer, wenn der Ofen Hitze genug hat, ehe der Teig aufgegangen iſt, als wenn der Teig völlig fertig iſt, und der Ofen noch zu wenig Hitze hat; denn man kann indeſſen, da der Teig vollends aufgeht, den Ofen auf vorbeſchriebene Art, indem man einige Stückchen Holz hinein wirft, warm erhalten. Iſt man hingegen gezwungen, das Brod, wenn es ſeine Gahre erhalten hat, noch ſtehen zu laſſen, weil man es noch nicht einſchieben kann, ſo übergährt der Teig, und das Brod geht, wenn es eingeſchoben worden iſt, nicht auf; es wird platt, und hat nicht die gehörige Güte.

Hat

Hat man 2 Backöfen auf einmahl zu heitzen, ſo heitzet man den einen $\frac{1}{2}$ Stunde eher, als den andern, weil das Einſchieben des Brodes in einen Backofen von 8 bis 9 Fuß gemeiniglich $\frac{1}{2}$ Stunde beträgt.

Die Anweiſung, einen Backofen nach allen ſeinen Theilen recht zu bauen, entlehne ich aus Hrn. Landbaumeiſter Angermanns allgem. pract. Civil-Baukunſt, Halle 1766, 8. S. 281 — 283. Fig. 58. ſtellet einen Backofen von der Seite im Durchſchnitte vor, in welchem 6 berliner Scheffel Mehl gebacken werden können. Solcher iſt 11 Fuß lang, 7 Fuß und 8 Zoll in die Runde breit; und am höchſten Orte des Gewölbes 2 Fuß 4 Zoll hoch.

a ſtellet den aufgemauerten Herd vor, welcher 4 Fuß und 6 Zoll hoch iſt; b den Ofen ſelbſt; d die Mündung oder das Einſchiebe-Loch; c die Züge über dem Gewölbe; e den Löſch-Trog, welcher von Stein iſt, und voll Waſſer ſteht, damit man den Strohwiſch bey der Reinmachung des Ofens eintauchen kann.

Fig. 59 ſtellet die Größe des Herdes vor, auf welchem der Ofen nach ſeiner Geſtalt ſteht, welcher 11 Fuß von der Mündung bis ans Ende lang iſt, 7 Fuß aber und 8 Zoll zur Breite hat. Die 4 Löcher a ſtellen die Züge vor, welche in dem Gewölbe befindlich ſind, und durch daſſelbe in die Höhe geführet werden. Sie gehen alsdenn vorn an der Stirn über der Mündung des Hitzloches heraus, und zwar ſo, daß die hinterſten über den vorderſten weggeführt ſind. Dieſe Löcher haben vorn an der Stirn ihre Stürzen, um ſie beym Heitzen zu öffnen, und beym Backen zuzumachen; da man denn beym Heitzen, wenn das Feuer hinten brennt, die vorderſten Züge öffnet, und die hinterſten zumacht; brennt aber das Feuer vorn, ſo macht man die vorderſten Züge zu, und öffnet die hinterſten Züge, ſo wird der Ofen egal heiß.

Fig. 60 ſtellet ein Ofen von vorn vor: als a den Herd; b die Mündung zum Einſchieben; c den Ofen; d ein kleines Zugloch zum leuchtenden Feuer beym Einſchieben; e die Zuglöcher der hinterſten Züge; f die Zuglöcher zu den vorderſten Zügen.

Will man nun einen Backofen nach der Quantität des Mehls, ſo darin gebacken werden ſoll, proportioniren, oder nach richti-

gem Verhältniß anlegen und einrichten, ſo iſt folgende Tabelle, in Abſicht ſeiner Länge und Breite, zu merken.

Berliniſche Scheffel Mehl.	Länge des Ofens.		Breite des Ofens.		Höhe des Gewölbes in der Mitte.		Zahl der zu backenden Brode.
	Fuß.	Zoll	Fuß.	Zoll.	Fuß.	Zoll.	
12	14	—	12	—	2	8	72
11	13	8	10	9	2	6	66
10	13	—	9	8	2	4	60
9	12	8	9	—	2	2	54
8	12	—	8	—	2	—	48
7	11	9	8	4	2	—	42
6	11	—	8	—	2	—	36
5	10	—	7	—	2	—	30
4	9	—	6	—	1	10	24
3	8	—	5	6	1	8	18
2	7	—	4	—	1	6	12
1	5	—	3	—	1	4	6

N.B. Die hier angegebenen Brode ſind rund, und haben übers Kreuz 1 Fuß und 6 Zoll; ihre Höhe aber in der Mitte beträgt 6 Zoll.

Nach dieſer Tabelle wird man alſo, wenn zuvor die Quantität des Mehls und derer Brode, ſo darin gebacken werden ſoll, feſtgeſetzt worden, einen Ofen proportioniren, und ihm ſeine erforderliche Größe geben können.

Eine andere Zeichnung eines Backofens, findet man bey Malouin's Bäckerkunſt, auf der zehnten Kupfertafel.

Einen beſondern Ofen, welcher zum Gebrauch der Armeen im Felde, von Herrn Faiguet in Frankreich erfunden, und von demſelben im Jahre 1761 der Akademie vorgeſtellt worden iſt, findet man Fig. 61, 62, 63 und 64 abgebildet.

Es iſt ein irdener Ofen, den man tragen kann, mit 4 Seiten A (Fig. 62), deren jede 15 bis 16 Zoll breit, und ungefähr 30 Zoll hoch iſt. Außer der Oeffnung des Herdes B, welche ordentlicher Weiſe in einer von den ſenkrecht ſtehenden Seiten angebracht iſt, hat dieſer Ofen an einer andern Seite eine noch viel größere Oeffnung C, welche man, nach Belieben, vermittelſt

telſt des Thürchens D, auf⸗ und zumachen kann. E iſt die Röhre des Rauchfanges des Ofens. Durch dieſe Oeffnung des Ofens C ſtecket man das Oeſchen F hinein, welches eine Art von einem blechernen Kaſten iſt, den man auf einer Seite bey G aufmachen kann. Dieſes Oeſchen iſt inwendig durch kleine eiſerne Schienen in 3 Theile abgetheilt; auf dieſe Schienen leget man Eiſenbleche, um 3 Fächer zu machen, in welche man die Brode legen kann; oder dieſe 3 Bleche werden auf ein eiſernes Geſtelle H in 3 Stockwerken über einander gelegt, welches man durch die Oeffnung G in das Oeſchen F ſetzt. Dieſes Oeſchen F füllet den größern Ofen A, in welchem es ſich befindet, nicht ganz aus. Es wird von einer Unterlage von Thon J getragen, in welcher eine Platte angebracht iſt, die ein Marienbad K macht, welches ſich zwiſchen dem Herde des größern Ofens und dem Boden des Oeſchens befindet. Auf ſolche Art wird die Hitze in dem untern Theile des blechernen Oeſchens gemäßigt, und der andern Hitze, die um daſſelbe herum iſt, gleich gemacht; daß alſo die Brode, die ſich oben in den blechernen Kaſten, und die, ſo ſich unten befinden, binnen 1½ Stunden durch das Reverberirfeuer völlig ausgebacken werden. L. L. ſind die blechernen Platten, welche zum Fächern dienen.

Fig. 63 zeigt einen geometriſchen Aufriß von dem Durchſchnitte dieſes Ofens. Man bemerkt in demſelben die über einander geſtellten blechernen Schienen A, A, A. B iſt der Durchſchnitt des äußern Ofens. C, die Oeffnung, durch welche man das Brod auf die Bleche legt. D iſt der Raum, durch welchen der Rauch des Ofens zieht, und nach dem Rauchfange E zu geht.

Fig. 64 ſtellet die Grundfläche dieſes Ofens vor.

Eine Beſchreibung und Zeichnung einer von Herrn Boudin erfundenen tragbaren Küche, in welcher man ohne Feuer, (bloß vermittelſt glühender Bolzen) allerhand Fleiſch kochen und Backwerk garmachen kann, ſiehe unter Küche.

Einen Verſuch zu Einrichtung eines Backofens mit Steinkohlen zu backen, in einem Sendſchr. von Hrn. B... an Hrn. Hofr. Gleditſch, d. d. Berlin, v. 4 Sept. 1770, findet man im 6 St. des III B. der Berl. Sammlungen ꝛc. 1771, 8. S. 565—580. Zu einem

nem ſolchen mit Steinkohlen zu heitzenden Backofen, welchen Fig. 65 abbildet, wird folgendes erfordert:

1. Soll der Ofen mit ſeiner Grundfläche auf einem trockenen Boden ſtehen, und wenn dieſes nicht völlig zuverläſſig iſt, ſo muß der Fuß mit einem kleinen Gewölbe, wenigſtens 6 Zoll hoch, unterzogen werden, damit man ſich des Abzuges der Feuchtigkeit verſichert halten kann, wie der Proſpectriß B, h. zeiget.

2. Soll die Mauer nach dem Grundriſſe A, d. d. d. d. von guten ratenauer Steinen, 2 Steine dick und 3 Fuß hoch, bis zum Mundloche B, d. aufgeführt werden. Am Fuße bleibt eine Oeffnung zum Windfange B, e. 1 Fuß im Viereck.

3. Die inwendige Höhlung dieſes Fußes A. a. a. muß mit ſolchen Steinen angefüllet werden, die viel Hitze an ſich nehmen, und lange an ſich behalten, welches die Kieſelſteine nebſt gewaſchenem Flußſande am beſten verrichten können, dafern ſie mit dieſem wohlgetrockneten Sande, Schicht vor Schicht, als ordentliches Pflaſter, bis oben aus gepflaſtert werden. Zuletzt wird alles mit eben ſolchen Sande abgeebnet, und die übrige Herd-Fläche mit eiſernen Platten $1\frac{1}{2}$ Zoll dick, von dem beſten gegoſſenen Eiſen, bedeckt, weil ein ſchlechtes Gußeiſen von der Hitze und der Feuchtigkeit des Brodes unfehlbar zerſpringen würde.

Die Zeichnung des Grundriſſes A, a. a. e. e. gibt in punctierten Linien zu erkennen, daß ſolches am ſchicklichſten mit 4 Platten von verſchiedener Größe geſchehen kann.

Dieſes iſt alſo der eigentliche Herd, worauf das Brod zum Backen gelegt wird. Wenn nun das Eiſen unter allen Materialien, die wir zum Bau der Oefen anwenden können, den dichteſten Körper hat, und alſo vor allen andern die mehreſte Hitze, auch am geſchwindeſten annehmen, und am längſten an ſich halten kann: ſo muß, meines Erachtens, mit der vorher erwähnten Unterſtützung der Kieſelſteine, die größte Erſparung einer jeden Art der Feuerung erfolgen, in ſo weit der Herd ſowohl von Seiten der Baumaterialien, als ſeiner erforderlichen Einrichtung, als ein Hauptheil des Ganzen, das Seinige vorzüglich beytragen kann. Denn, da durch den Abzug B, h das Eindringen der Feuchtigkeiten in das Gemäuer des Ofens verhütet wird: ſo kann auch den natürlichen eigenthümlichen Kräften unſerer Materialien nichts mehr hinderlich ſeyn, die Hitze des Feuers nach ihrem Maß und Geſchwindigkeit anzunehmen und an ſich zu halten. Weder der Schwefel noch die Vitriol-Säure der Steinkohlen kann die eiſernen Platten, wegen ihrer

Lage

Lage, angreifen, weil ſie in ihrer natürlichen Dunſtgeſtalt aufſteigen, und alſo die Wände und innern Gewölbe am meiſten anfallen.

Das inwendige Maß des Ofens oder der Herdfläche war mir willkührlich; daher habe ich 5 Fuß im Quadrat angenommen, um eine Zeichnung der Abſicht gemäß zu verfertigen; und es muß ein jeder Bäcker nach dem Quadrat und der Art ſeines Backwerkes, die Größe des Herdes und des Mundloches ſelbſt angeben. Der Unterſchied der Größe kann ſo ſtark nicht ſeyn, daß die übrige Einrichtung deshalb eine ſonderliche Veränderung nöthig hätte.

4. Muß ein ſtarker Windzug, zu Abführung der ſcharfen Dämpfe, angebracht werden, welches auch überdies, zu Erregung einer Flamme, bey Steinkohlen beſonders nothwendig iſt.

Das kleine Gemäuer im Grundriſſe A, e. e. e. bildet den Windfang, 16 Zoll lang, und 13 Zoll breit; b zeigt den unterſten Ausgang deſſelben, wie bey B, c. 1 Fuß im Quadrat, zu ſehen. Dieſer Windfang ſteigt nach dem Durchſchnittriß C, von e. g. bis an die Roſte c, 2 Fuß 4 Zoll; allda erweitert er ſich auf beyden Seiten $1\frac{1}{2}$ Zoll, welches einen Platz machet, darauf die Roſte mit ihren 2 langen Stäben ruhen. An eben dieſer Stelle C über dem Roſte, welche 2 Zoll hoch iſt, verbleibt alſo der Steinkohlenſack 6 Zoll tief, um die Kohlen bey dem ſtarken Windzuge beyſammen zu halten. Der Roſt C hat im Lichten 16 Zoll Länge und 12 Zoll Breite. Ein Roſtſtab iſt 12 Zoll im Lichten lang, und $1\frac{1}{2}$ Zoll ſtark. Der ganze Roſt beſteht aus 6 oder 7 Stücken, welche über Ecke in zwey Schienen oder langen Stäben vernietet werden, die 19 Zoll lang, 2 Zoll breit und $1\frac{1}{2}$ Zoll dick ſeyn müſſen.

5. In eben dieſem Grundriß A findet ſich die Grundlage der Rauchröhre f; dieſe iſt 10 Zoll im Viereck, und ihr Gemäuer 1 Stein dick. Die beyden ſchiefen Linien, die von g auf f ſtoßen, zeigen den trichterförmigen Anfang der Rauchröhre auf dem Herde inwendig im Ofen an, um ein ſtarkes Anſtoßen und Zurückprallen des Rauches zu verhüten, und den Ausgang zu erleichtern, welches in dem Querdurchſchnitt D bey a vorgeſtellet wird. Der darüber gezogene Bogen, eines halben Steines ſtark, iſt hier zur Tragung der Mauer unumgänglich nöthig, weil daſelbſt die ganze Sammlung von Schwefeldampf durchgeht; daher keine eiſerne Stäbe zur Unterlage Statt finden, indem ſie in ſehr kurzer Zeit zerfreſſen ſeyn würden. C zeigt die Erhöhung des Mundloches a der Rauchröhre an, welche 3 Zoll oder eine flache Lage Steine ausmacht. In dem

Durch-

Durchſchnitte C iſt die ganze Rauchröhre f. f. zu ſehen, die im Viereck 10 Zoll weit und 6 Fuß lang iſt. Wenn nun der Windfang bis an die Fläche des Herdes 3 Fuß hoch iſt, ſo haben wir einen Canal 9 Fuß lang, der gewiß nicht ſo viel Schwefeldampf im Ofen laſſen wird, daß das darin gebackene Brod davon etwas annehmen könnte; es müſte denn der Bäcker, aus Nachläſſigkeit oder Vorſatz, den Schwefeldampf mit ſammt dem Brode eingeſperrt haben.

6. Ich zwar das Gewölbe nach dem Standriſſe B, b. b. ſowohl in=als auswendig nach gebrannten Steinen gezeichnet, aber nur darum, weil wir ſogleich keine andere haben, und es wird im Nothfall mit ratenauer Steinen auch angehen, nur daß ein anſehnlicher Vortheil am Brande, an öftern Ausbeſſerungs-Koſten und an der Zeit, verloren geht; beſonders, wenn der Bäcker etliche Tage nicht backen kann, welches ſich bey Steinkohlen allerdings öfter, als bey Holzfeuerungen, eräugnen wird.

Der Stein, wovon das inwendige Gewölbe am vortheilhafteſten nach allen nöthigen Eigenſchaften anzulegen iſt, muß ein feſter und derber Sandſtein ſeyn, und zwar von derjenigen Sorte, die wir zu Geſtellſteinen in den hohen Oefen zum Eiſen=und Kupferſchmelzen gebrauchen. Daß dieſer Stein den Schwefel und deſſen Säure, in dem heftigſten Schmelzfeuer, beynahe ein ganzes Jahr aushält, können alle Eiſen=und Kupferhütten durch unwiderſprechliche und richtige Erfahrungen beweiſen; daß er aber nächſt dem Kieſelſtein die größte Hitze vor allen übrigen Bauſteinen annimmt, rühret daher, weil er aus lauter kleinen Kieſelſteinen zuſammengebacken iſt. Daß er auch, unter öfterer Wiederhohlung, ohne Schaden mehr Feuchtigkeit, als ein Brandſtein verſchlucke, und durch Ausdünſtungen wieder von ſich geben kann, iſt ſchon von dem gemeinen guten Sandſtein ſowohl den Bauleuten, als beſonders denen, die von Sandſtein auf feuchtem Grunde erbauete Häuſer bewohnen, zu ihrem Ungemach, eine ſehr bekannte Sache. In der That muß ein ſolcher Stein, meines Erachtens, einen ſehr dauerhaften Backofen geben, da deſſen Hitze und der Schwefel in den Steinkohlen, der beym Brodbacken täglich verbrannt wird, gegen die Hitze eines hohen Ofens, und gegen die Menge des Schwefels, welcher darin, ſonderlich beym Kupferſchmelzen, in eben der Zeit verbrannt wird, beynahe in keine Vergleichung zu bringen iſt. Aus ſolchen Steinen kann das inwendige Gewölbe 10 Zoll dick, aus 8 Stücken, und die hintere und vordere Wand, jede aus 3 Stücken, zuſammengeſetzt werden. Zur Verbindung

ung kann der Mörtel aus 1 Theil guten feuerbeſtändigen geſchlämmten Thon und 2 Theilen gewaſchenen Flußſande gemacht werden. Dieſe Steine haben kein beſonderes Kennzeichen. Man muß aus der Erfahrung wiſſen, welcher Steinbruch dergleichen feuerbeſtändige Steine liefert.

7. Damit nun dieſes inwendige Gewölbe ſeine Hitze deſto beſſer zuſammen halten kann, ſo hat man das äußere Gewölbe von wohlgebrannten lockern Mauerſteinen, die weniger Wärme und viel Feuchtigkeit einſaugen, mit einem guten Lehm zu verfertigen. Solchergeſtalt iſt das äußere Gewölbe als eine Decke anzuſehen, die das innere darum warm hält, weil es ihm eine große Menge Feuchtigkeit entzieht, welche das innere Gewölbe nothwendig mehr abkühlen würde, wenn ſie alle, ohne Abgang, dabey verbleiben ſollte; das würde aber unfehlbar geſchehen, wofern dieſe Feuchtigkeit nicht in einen andern Körper übergehen könnte, ohne und bevor ſie von der freyen Luft abgekühlet würde. Eben ſo hat man mit der vordern und hintern Wand zu verfahren. Dieſe Wände, und alſo auch das Gewölbe, müſſen im Lichten die Höhe von 2 Fuß überſchreiten, und ſo muß auch die Höhe des Mund = oder Ofenloches d. nicht ohne dringende Noth über 1 Fuß, und die Weite nicht über 20 Zoll, gemacht werden, wenn man auch gleich den Herd des Ofens größer verlangen ſollte.

8. Iſt noch in dem Durchſchnitt C, b. eine eiſerne Platte, und bey h in der Rauchröhre ein Schieber zu merken, welche beyde Stücke mit dem Schieber des Windfanges B, e. zur bequemen Regierung des Ofens unumgänglich erfordert werden. Denn ſo bald der Ofen geheitzt wird, müſſen beyde Schieber völlig auf, die Platte b aber von dem Kohlenſacke in der Mündung des Ofens, vermittelſt eines Feuerhakens, abgezogen werden. So bald aber der Ofen ſeine gehörige Hitze hat, wird die Platte ſogleich wieder über die brennenden Steinkohlen, und den Schieber des Windfanges zugezogen; alsbald iſt alles gelöſcht, und alles Dampfen muß aufhören. Ein Par Minuten ſind vielleicht hinlänglich, den noch ſchwebenden Schwefeldampf zur Rauchröhre hinaus zu ſtoßen; alsdenn muß der Schieber h auch zugemacht werden. Nun wird das Brod eingeſetzt, und während dieſer Arbeit kann das Dampfloch, welches ſich mitten im Gewölbe des Standriſſes B, g, und im Durchſchnitte C, i, nebſt einer dabey liegenden Flieſe befindet, geöffnet werden: ſo wird ſich, wegen der gemachten Bewegung, aller Dampf völlig verziehen; und wenn alles Backwerk darin iſt, wird ſowohl die

die Thüre des Mundloches, als das Dampfloch mit der Flieſe zugemacht. Wenn nun das Backwerk ſo lange geſtanden, daß der Ofen merklich mit Dämpfen angefüllt iſt: ſo wird die Flieſe von dem Dampfloche ein Par Minuten abgezogen, und der Dampf heraus gelaſſen, und dieſes kann, nach Gutbefinden, den Umſtänden gemäß öfters geſchehen. Wird dieſes fleißig beobachtet, ſo wird bey Einer Hitze ſehr viel Backwerk gemacht, oder doch bey dem zweyten Backen nur ſehr wenig nachgeheitzt werden dürfen.

Wegen der Platte b und des Schiebers h iſt noch zu erinnern, daß die Platte kaum ½ Zoll dick ſeyn darf, weil ſie zum Hin- und Herſchieben nicht zu ſchwer ſeyn muß; der Rahmen aber, worin der Schieber h läuft, muß 1 Zoll ins Gevierte weiter ſeyn, als die Rauchröhre iſt, damit er ½ Zoll von der Mauer vor dem Schwefeldampf bedeckt ſey.

Nun iſt nichts mehr übrig, als daß der Ofen noch mit einem guten bindenden Lehm beworfen, und, indem er noch nicht ganz trocken iſt, mit einem naſſen Streichbrete abgerieben, auch wohl aufgedrückt werde: ſo hält dieſe Bekleidung alsdenn viel beſſer, als wenn ſie, wie man pflegt, nur mit der Kelle angeworfen wird.

Die Backöfen ſind kein geringer Gegenſtand der Polizey. Sowohl die höchſtnöthige Abwendung aller Feuersgefahr, als die eben ſo nöthige Vorſorge für die möglichſte Erſparung des faſt allenthalben immer mehr abnehmenden, und daher im Preiſe beſtändig aufſchlagenden, Holzes, ſind wichtige Bewegungsgründe, warum die Polizey die Erbauung und Einrichtung der Backöfen, ſo in den Städten, wie auf dem Lande, nicht jedermanns freyem Belieben und Willkühr überlaſſen kann. Es ſind auch die Backöfen der landesherrlichen Kammer keine gleichgültige Sache; indem dieſelbe bey ſchicklicher Anlegung der Zwangbacköfen auf den Domänengütern und Aemtern, durch den erhaltenden Backofenzins, die landesherrlichen Einkünfte zu vermehren gute Gelegenheit findet.

Wenn ich hier von Backöfen handle, ſo verſtehe ich dadurch nur ſolche, worin Brod gebacken wird, und

die

die ſich ſowohl in den Städten als auf dem Lande befinden, nach ihrer Einrichtung aber entweder herrſchaftliche, Zwang=und Gemeinde=Backöfen, oder auch Haus= und Privat=Backöfen ſind; nach ihrer Beſtimmung hingegen theils zum Brodbacken auf den Kauf, theils bloß zum Hausbacken, gebraucht werden.

Es iſt noch in vielen, ſonderlich in kleinen, Städten der alte Gebrauch beybehalten, daß ſich ein jeder einen Backofen ſetzen, und darin zu ſeines Hauſes Nothdurft backen darf. Man pflegt es auch, wenn es ſicher und ohne beſorgliche Feuersgefahr geſchehen kann, bey ſolcher Obſervanz bewenden zu laſſen. Nur wird es in Anſehung des Gebrauches dieſer Backöfen nicht allenthalben gleich gehalten. In denen Ländern, wo eine gute Polizey iſt, und wo man auf den ordentlichen Zuſammenhang des Nahrungsſtandes bedacht iſt, wird, dem Bäckerhandwerke zum Beſten, nicht erlaubt, andere in dergleichen Backöfen backen zu laſſen, noch weniger für andere Leute zu backen; da hingegen an andern Oertern ein jeder in ſeines Nachbars oder guten Freundes Ofen backen darf; das Backen aber zum Verkauf wird und kann wohl nirgends denen, ſo keine zunftmäßige Bäcker ſind, verſtattet werden.

In großen und mittelmäßigen Städten hingegen findet man die Backöfen gemeiniglich nur bey den Bäckern. Sie mögen nun bey dieſen, oder in jedem Bürgerhauſe, ſeyn: ſo hat die Polizey darauf zu ſehen, daß ſie dergeſtalt gebauet werden, damit ſie keine Feuersgefahr veranlaſſen können. In den königl. preuſſiſchen Landen iſt daher verordnet, daß die Backöfen nicht gegen Holz, ſondern tüchtige Mauern, und überall wohl, zum wenigſten 2 Mauerſteine oder 2 Fuß dick, an welchen doch herum keine hölzerne Stühle, Balken noch Schwellen befindlich ſeyn müſſen, verwahret, diejenigen aber, ſo bey der Feuerviſitation nicht alſo gebauet befunden werden, ſofort eingeſchlagen werden ſollen.

Eine andere Vorſorge der Polizey für die Backöfen beſteht darin, daß dieſelben auf ſolche Art gebauet werden, damit, ſo viel als immer möglich, das Holz dabey geſparet werde. Man ſollte denken, daß die Leute, und beſonders die Bäcker, hierzu die Vorſorge der Polizey nicht nöthig hätten, indem ſie ſchon von ſelbſt darauf bedacht ſeyn würden, wie ſie, ihres eigenen Nutzens wegen, ihre Backöfen verbeſſern könnten. Allein, man findet auch hier, wie bey vielen andern Dingen, daß das Vorurtheil und die liebe alte Gewohnheit, bey den mehreſten Menſchen vom Handwercksſtande noch ſo tief eingewurzelt iſt, daß ſie ſich, aller Ueberzeugung ungeachtet, dennoch nicht eines beſſern belehren laſſen wollen. Die Polizey muß ſich alſo, des gemeinen Beſtens wegen, ins Mittel ſchlagen, und durch allerley wohlüberlegte Mittel und Wege, doch aber allezeit auf eine glimpfliche Art, weil man hier durch Befehle und Zwang wenig ausrichten würde, die Sache zu befördern ſuchen.

Ich komme nunmehr auf die Backöfen auf dem Lande; und da treffen wir ſolche von verſchiedener Art und Einrichtung an, davon die eine immer beſſer und nützlicher iſt, als die andere. In einigen Ländern iſt der Gebrauch, daß ein jeder Bauer ſeinen Backofen in ſeinem Hauſe hat; und an andern Orten hat er ſolchen vor ſeinem Hauſe an der Straße und herum frey. In beyden Fällen iſt der Bauer ſein eigener Bäcker. Da die Bauerhäuſer von Holz oder Wellerwänden gebauet, und an den wenigſten Orten mit Ziegel=ſondern vielmehr mit Schindel=Rohr=oder Stroh=Dächern verſehen ſind: ſo ſieht man leicht ein, wie gefährlich die Backöfen, ſo in dem Hauſe angebracht ſind, ſeyn müſſen. Viele Dörfer, welche durch ſelbige in Brand gerathen, und gänzlich in die Aſche geleget worden, haben ſolches zu ihrem größten Schaden erfahren. Es werden, aus dieſer Urſache, dergleichen Backöfen in verſchiedenen Landen, wie z. E. in den königl. preuſſiſchen,

nicht mehr geduldet; ſondern ſie müſſen entweder mit aufgemauerten Schorſteinen und Windkehren verſehen ſeyn, und wenigſtens 30 Schritt von den übrigen Gebäuden auf der Dorfſtraße, oder auch vor dem Dorfe und an deſſen Ende, angeleget, und mit einem Schauer vor den Regen bedecket werden; und wenn ihn ja jemand in dem Hauſe haben will, ſo muß er ſolchen in eine tüchtige Brandmauer legen, den Buſen zureichend verkleiden und rein halten, auch den Ofen ſelbſt mit Dachpfannen behängen.

Die eigenen Backöfen, ſonderlich die in den Häuſern, haben zwar in vielen Stücken einen Vortheil. Man kann ſie nach ſeiner Gemächlichkeit brauchen, wie und wenn man will, und darf ſich dabey nicht nach andern richten. Hat man ſeinen Backofen im Hauſe, ſo hat man nicht nöthig, den Teig und das Holz, ſo wie nachmahls das Brod ſelbſt, über die Straße zu tragen. Man vermeidet dabey alle Verhinderung und Verſäumniß, auch wohl Zank und Streit, und kann endlich ſein Obſt nach ſeinem Gefallen dörren. Allein, alle dieſe Vortheile überwiegen bey weitem nicht die große Gefahr, die dabey ſtets zu befürchten iſt. Und wenn man das viele Holz erwäget, was eine ſo große Menge Backöfen in einem Dorfe jährlich unnöthiger Weiſe verzehret, und dieſes ſodenn auf ein ganzes Land berechnet: ſo wird man vollkommen überzeuget werden, daß die Abſchaffung derſelben ſo nützlich als nothwendig iſt. Ich werde weiter unten eine Probe von einer ſolchen Berechnung, ſowohl in Anſehung dieſer eigenen, als der Gemeinde-Backhäuſer, und wie ſie ſich in dem Holz-Verbrauche gegen einander verhalten, beybringen.

In andern Ländern findet man in einem jeden Dorfe nur Einen, und wenn es gar groß iſt, nur zwey Backöfen, in welchen alle und jede Einwohner des Dorfes ihr Brod entweder ſelbſt backen, oder durch einen eigenen Gemeindbäcker, um einen geringen Lohn, backen laſſen.

Anderwärts, wie z. E. in Thüringen, hat man die Sache noch beſſer eingerichtet. Mitten in jedem Dorfe, jedoch an einem freyen und von andern Häuſern abgeſonderten Orte, iſt ein großes Gemeindebackhaus erbauet, und entweder mit vorbeyfließendem Bachwaſſer, oder gegrabenen Waſſerbrunnen, verſehen. Zu dieſem Backhauſe iſt ein beſonderer der Bäckerey verſtändiger Mann beſtellt, welcher, nach der Anzahl der im Dorfe lebenden Menſchen, wöchentlich 2, 3 und 4 Backtage hält, und an ſolchen Tagen den Backofen zu allem nöthigen Gebrauch der Einwohner heitzen muß; indem zugleich alles, was in Pfannen an Fleiſchwerk, Zugemüſe u. d. gl. gekocht und gebraten, oder ſonſt zum Eſſen zugerichtet werden kann, gegen Erlegung einzeler Pfennige, mit gar gemacht wird. Der Lohn des Bäckers für jedes Brod und Kuchen iſt ſehr gering. Zur Heitzung wird ihm, nach Proportion des Backwerkes, ſo ein jeder Dorfseinwohner beybringt, etwas Stroh, zu halben und ganzen Schütten, weil das Holz daſelbſt rar iſt, oder an denen Orten, wo noch etwas Holz vorhanden, ein ſehr weniges an Reis- oder ſogenannten Wellholze, gereichet. Der große Vortheil dieſer Gemeindebackhäuſer iſt augenſcheinlich. Dieſelben ſind vor den Feuersbrünſten ſicher. Die Einwohner haben dabey keine Verſäumniß, welche ſie ſonſt, bey ihren einzelen kleinen Backöfen, auf das Ofenheitzen, Holzſpalten und übrige Beſchickung verwenden müſſen. Sie haben dagegen noch den Vortheil, daß ſie von ihrem Gemeindebäcker für den Anbau und die Erhaltung des Gemeindebackhauſes, und der bey demſelben befindlichen Bäckerwohnung, jährlich ein beträchtliches Pachtgeld genießen. Der größte Nutzen aber beſteht in der großen Erſparung des Holzes. Wenn zu Erheitzung eines Bauerbackofens, worin $\frac{1}{2}$ dresdner Scheffel Mehl verbacken wird, 12 bis 16 ſtarke Holz-Scheite verbraucht werden: ſo würden im Gegentheil zum Verbacken eben ſo vielen und noch mehrern Mehles, bey einem

einem ſolchen Backhauſe, kaum 2 dergleichen Scheite, nebſt wenigen Dreyern Bäckerlohn, beyzutragen ſeyn, maßen der einmahl durchwärmte große Ofen zum Fortheitzen ſehr weniges Feuer erfordert, auch den Teig von vielen Scheffeln mit einmahl faſſen kann. Folgende artige und gründliche Rechnung, welche ſich im 2 Bande der öcon. Nachr. S 126, fgg. befindet, wird die große Holzerſparung noch deutlicher zeigen.

Es wird ein Dorf von 50 Haushaltungen angenommen, und zu einer jeden werden, eine in die andere, 6 Perſonen gerechnet, jeder Perſon aber jährlich 5 Scheffel 2 Viertel 2 Metzen dresdner Maßes, zur Brotconſumtion, angeſetzt; welches mithin in einer Haushaltung 33 Scheffel 3 Viertel, in 50 aber 1725 Scheffel, betragen wird. Der Gemeindebackofen hat mehrentheils 15 bis 16 Schuh in der Länge, und 7 bis 8 in der Breite, in der Höhe aber des Bogens $1\frac{1}{2}$ Schuh. Bey jedesmahliger Heitzung können, ohne die Kuchen, 4 dresdner Scheffel in ſolchem gebacken werden, und dieſes kann in einem Tage drey Mahl füglich geſchehen. Zu obigen 1725 Scheffeln müßte alſo der Ofen jährlich 431 Mahl geheitzt werden, und wenn ſolches jeden Backtag drey Mahl geſchähe, würden im Jahre 144 Backtage vorfallen.

Es iſt eine bekannte Sache, daß man bey den zwey letzten Mahlen des Tages nicht ſo viel Feuerung brauche, als das erſte Mahl. Die Erfahrung lehret, daß ein Bäcker zur erſten Heitzung eines Backofens von obbeſagter Größe 8 vierſchuhige Scheite Kienholz, zur andern 6, zur dritten 4 Scheite, mithin jeden Backtag 18 Scheite, nöthig habe. Nach den jährlich gerechneten 144 Backtagen, würden alſo das ganze Jahr über 2592 Scheite erfordert; das Kuchenbacken und Braten kann füglich mit eingerechnet werden.

Ein einzeler Bauerbackofen hingegen hat gemeiniglich 4 Schuh in die Länge, und 2 bis 3 in die Breite; und wenn es hoch kommt, können darin auf einmahl 2 dresdn. Scheffel gebacken werden. Eine Haushaltung, welche jährlich obgedachter Maßen 33 Scheffel 3 Viertel conſumiret, wird alſo in dergleichen Back-Ofen im Jahre 17 Mahl feuern müſſen; und da von einem Mahl zum andern eine ziemliche Zwiſchenzeit verſtreicht, folglich der Ofen jederzeit neu angebracht werden muß, ſo kann zu einmahliger Heitzung, wenn das Brod nicht verderben ſoll, nicht weniger als

als 6 Scheite von gemeldetem Holze gerechnet werden. Dieſes thut in 17 Mahlen bey jeder Haushaltung jährlich 102, bey 50 Haushaltungen aber 5100 Scheite. Wenn nun beyderley Aufwand gegen einander gehalten wird, ſo erfordern die einzelen Backöfen jährlich 5100 der Gemeinde=Backofen hingegen 2592 Scheite, mithin werden durch letztern 2508 Scheite jährlich erſparet.

Wenn auch der Gemeindbäcker nur in Einem Backtage zwey Mahl backen könnte, und jeden ſolchen Tag das erſte Mahl mit 8, das zweyte Mahl aber mit 6 Scheiten, mithin zuſammen mit 14 Scheiten, heitzte, ſo würde er jährlich 215 Back-Tage, und dazu 3010 Scheite Holz nöthig haben, dadurch aber gleichwohl an demjenigen, was die einzelen Backöfen conſumirten, 2090 Scheite erſparen.

Wenn man, ſtatt des Scheitholzes, mit Stroh oder Reiſig bäckt, da wird ſich das nähmliche Verhältniß finden, indem man, ſtatt eines Scheites gedachten Holzes, 1 Schütte Stroh oder 2 Reiſigwellen rechnet. Wenn man nun in einem ganz mäßigen Lande 50 dergleichen Dorfſchaften annimmt, und in jeder jährlich 2500 Scheite erſparet, ſo bekommt man die Summe von 125000 Scheiten, die man, nach jeder Landesart, zu Maltern, Klaftern oder Haufen leicht überſchlagen kann: was wird es nicht in einem großen und weitläuftigen Lande betragen?

Die Einrichtung ſolcher Gemeindebackhäuſer würde wenig Schwierigkeiten finden. Die Unterthanen können dawider keine gegründete Einwürfe machen, mit ungegründeten aber ſind ſie nicht zu hören. Das Haupt-Werk wird wohl darauf ankommen, wer zu Anlegung dieſer Backhäuſer die Koſten hergeben ſoll. Auf den landesherrlichen Kammerämtern muß ſolches natürlicher Weiſe auf des Landesherrn Koſten geſchehen, welcher denn auch, wenn die Backhäuſer in Erbzins ausgethan oder mit zu der ganzen Amtspachtung geſchlagen werden, die Zins= oder Pachtgelder einzunehmen hat. Auf den adeligen und Privatgütern aber lieget ſolches der Grund= und Dorfherrſchaft und der Gemeinde ob, die ſich dann mit einander wegen der Einrichtung zu vergleichen haben.

Die Koſten eines ſolchen Backhauſes können ſich ſo hoch nicht erſtrecken. Es darf nur einen Stock hoch,

doch

doch etwas lang, ſeyn, weil der Gemeindebäcker zugleich darin wohnen ſoll; muß aber, wenn es vor Feuersgefahr ſicher ſeyn ſoll, ganz maſſiv oder von Steinen gebauet, und mit einem Ziegel- oder Schieferdache verſehen werden. Die von den einzureißenden einzelen Bauerbacköfen übrig bleibenden tauglichen Steine können mit Nutzen wieder dazu angewandt werden. Nach des Hrn. v. Wichmannshauſen Vorſchlag, (in ſeinen unſchuldigen Vorſchlägen, in welcher Art das Land-Wirthſchaftsweſen durch beſondere Wirthſchaftsaufſeher merklich zu verbeſſern ſeyn dürfte, Lpz. 1761, 8. die ſich auch im 14 B. der öcon. Nachr. S. 211, befinden,) könnte auch, zu noch mehrerer Menagirung des Holzes, bey Errichtung ſolcher Gemeindebackhäuſer, in der Bauart dahin mit geſehen werden, daß zugleich eingeräumige Obſtdarre, wie auch ein Waſchhaus für die ganze Dorfgemeinde, angebracht würden.

Endlich ſind bey dieſen Gemeindebackhäuſern auch die Polizeymaßregeln zu beobachten, daß ſowohl jeder Dorfsgemeinde die Ordnung, welche ſie bey dem Backen, und was dahin gehört, in Acht zu nehmen hat; als auch dem Gemeindebäcker, der beſonders in Pflicht zu nehmen iſt, eine Inſtruction, wie er ſich in allen und jeden Stücken zu verhalten habe, vorgeſchrieben werde.

Circulare an ſämmtliche Krieges- und Domänen-Kammern, auch Kammer-Deputationen, daß auf die Verordnung, in den Häuſern auf den Dörfern keine Backöfen zu leiden, genauer gehalten werden ſoll, *d. d.* Berl. d. 25 Nov. 1775, ſt. in der Edicten-Samml. v. J. 1775, No. LIV.

Wie durch öffentliche Backöfen und Siedpfannen ſehr viel Holz erſparet werden könnte, ſt. im 19 St. der Sturg. phyſ. oekon. Realzeit. v. J. 1757, Art. 2. S. 284—287.

Abhandlung von den Gemeinde-Backöfen, ſt. in No. 14 und 19 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1763.

Backordnung bey der Gemeinde des Dorfes Schenkendorf, ſt. in No. 12 deſſ. v. J. 1767, S. 119, f.

G. Rammelts öconomiſche Nachr. von einzelnen Backöfen auf dem Lande, ſt. in Schrebers neuer Cameralſchr. VIII Th. S. 266, f.

Wann nun ein Landesherr, zur Erſparung des Holzes und Abwendung der Feuersgefahr, ſo nöthig als nützlich

 findet,

findet, die bisher im Gebrauch geweſenen Privatback-Oefen, worin jeder Bauer, nach der natürlichen Freyheit, für ſein Haus gebackt, gedörret und gebraten hat, abzuſtellen, und dagegen Gemeindebacköfen oder Back-Häuſer anzulegen: ſo können daraus Zwanckbacköfen, oder Zwanckbackhäuſer entſtehen, indem die ehemahlige natürliche Freyheit der Bauern dadurch eingeſchränket, ſie aber nunmehr genöthigt und gezwungen werden, in letztern ihr Brod backen zu laſſen. Weil aber das Backen ein willkührliches und in der natürlichen Freyheit gegründetes Werk iſt, und ein Zwangbackofen ſo wenig wie eine Zwang=oder Bannmühle, durch ein bloßes Herkommen und Gewohnheit, auch von undenklichen Jahren, nicht erlanget werden kann: ſo iſt, wofern die neuen Gemeindebackhäuſer wirkliche Zwang-Backhäuſer werden ſollen, allerdings nöthig, daß ſolches in den darüber ausgehenden landesherrlichen Verordnungen ausdrücklich declariret und anbefohlen, bey einem jeden Domänenamte aber reguliret und feſtgeſetzet werde, was in jedem Amtsdorfe, wo ein ſolches Zwang-Backhaus iſt, außer den Dorfseinwohnern, für Backgäſte darzu geſchlagen werden ſollen, weil ſonſt die Einwohner der gar kleinen Amtsdörfer, wo es ſich der Mühe nicht verlohnt, dergleichen Backhäuſer anzulegen, und wo man die Privatbacköfen etwann auch nicht länger dulden wollte, allezeit berechtigt bleiben würden, ihr Brod außer dem Amte, wo ſie es am bequemſten fänden, backen zu laſſen. Jedoch wird es viel rathſamer ſeyn, wenn man die kleinen Dörfer bey ihrer alten Verfaſſung mit ihren eigenen und einzelen, außer den Häuſern ſtehenden, Backöfen lieſſe, oder, bey deren Abſchaffung, einen gewöhnlichen Gemeindebackofen anordnete, bey ein=wie anderm aber für die Abwendung der Feuers-Gefahr beſorgt wäre. Es würde allemahl eine ſehr beſchwerliche und mit vieler Verſäumniß verknüpfte Sache ſeyn, wenn der Bauer ſein Mehl und Holz über Feld

in

in ein anderes Dorf zum Verbacken ſchleppen müßte. Es geht auch ganz wahrſcheinlich die Meinung derjenigen, welche die Zwangbacköfen anrathen, zu welchen auch der Kanzler von Ludwig, in No. 28 der wöchentl. Halliſchen Anz. v. J. 1737, gehört, nur auf die anſehnlichen und großen Dörfer.

Von dem zuweilen aus dem Backofen hervor brechenden und heraus laufenden Feuer, ſiehe den Art. Feuer=Wolf.

Back=Probe. Eine Back=Probe wird derjenige Verſuch genannt, welchen man anſtellet, um zu erfahren, wie viel aus einer gewiſſen Quantität Getreide, Brod und Semmeln von verſchiedener Gattung zuverläſſig gebacken werden können.

Die Aufſicht auf das Bäckerhandwerk, und die damit verbundene Einrichtung der Brod=Taxen, gehören unter die vornehmſten und wichtigſten Angelegenheiten der Stadtpolizey. Da nun eine richtige und zuverläſſige Brod=Taxe nicht wohl zu Stande gebracht werden kann, bevor nicht eine Backprobe mit der größten Vorſicht angeſtellet worden: ſo ergibt ſich deren Nothwendigkeit und Nutzen von ſelbſt. Weil es hierbey aber auch ſehr viel darauf ankommt, ob das zu verbackende Mehl vorher gehörig und ohne Betrug in der Mühle abgemahlen worden: ſo ſetzt die Backprobe eine zuvor veranſtaltete Mahlprobe allemahl voraus.

Auf was Art man bey der Backprobe zu Werke zu gehen pflegt, kann man aus der Beſchreibung derjenigen hinlänglich erſehen, welche der Rath zu Dresden bereits im J. 1574 mit großer Sorgfalt und Behutſamkeit veranſtaltet hat, welche Beſchreibung Köhler im Anhange zu ſeinem Rechenmeiſter, und aus demſelben das Zinkiſche Manufactur= und Handwerks=Lexicon, anführet, ſich auch auszugsweiſe im VIII B. der öconom. Nachr. S. 227 befindet. Man ſetzte hierzu eine beſondere Commiſſion nieder, welche aus einigen Glie=

dern des Magiſtrates, als Deputierten, und etlichen Perſonen aus der gemeinen Bürgerſchaft, welche allerſeits des Werks wohl erfahren waren, beſtand, und in Eides-Pflicht genommen wurde. Man machte die Probe mit 3 Scheffel Weitzen und 3 Scheffel Rocken, dresdenſchen Maßes, und zwar nicht des beſten, und auch nicht des geringſten, ſondern von dem Metzgetreide, darunter allerley zuſammen kommt, und bediente ſich dabey des leipziger Gewichts, wo 110 Pfund auf einen Centner gehen.

Nachdem die Mahlprobe geſchehen, und der Werkmeiſter und Kneter mit Eidespflicht beleget worden, fing man Nachmittags zwiſchen 2 und 3 Uhr, in Gegenwart der Deputierten, an einzuſäuern, und nahm zu den Pfennigbroden 9½ Pfund Sauerteig zum Einfriſchen, und 1 Kanne Waſſer zum erſten Einmachen des Rockenmehls; man trug vom Voll- oder Aftermehl an, goß zum Anſtoßen 1 Waſſerkanne Waſſer nach, und ließ es hernach bis zum Kneten und Wirken beruhen. Zwiſchen 11 und 12 Uhr des Nachts goß man noch 1 Waſſerkanne Waſſer nach, und nachher noch eine halbe.

Hernach fing man an zu kneten, und nach 1 Uhr wirkte man aus, wo man auf ein Pfennigbrod 17½ Loth Teig einlegte, ſo im Ausbacken 14½ Loth gewogen. In dieſem erſten Schuß machte man 414 Pfennigbrode, worunter für 2 Gr. Eckchen waren, wozu 18 L. eingelegt worden. That alſo an Gelde 1 Rthlr. 10 Gr. 6 Pf.

Kurz vor 8 Uhr Morgens fing man an, das klare Semmelmehl einzumachen, dabey man für den Zeug, den der Bäcker dazu vorgeſtreckt hatte, ungefähr einen Topf von dem neuen Zeuge wiedergab. Der andere Zeug wurde mit dem klaren Mehle mit ungefähr 2 Schöpfstöpſchen Waſſer angewirket. Man legte auf ein Par Semmeln 11 Loth Teig ein, welche vom Backen reichlich 8 Loth gewogen. Man backte von dieſem andern Schuß 835 Stück, oder 417½ Par Semmeln, die 1 Rthlr. 10 Gr 9½ Pf. betragen.

Den dritten Schuß ſäuerte man von Rockenmehle zu Dreyerbroden ein, trug das, was vom After- und Vollmehle übrig war, an, und wog auf jedes Dreyerbrod 1 Pf. 19 Loth Teig ein, ſo nach dem Backen 1 Pf. 11½ L. gehabt. Es wurden 72 Dreyerbrode, die an Geld 18 Gr. 6 Pfen. betragen; und über ſolchen waren noch 3 Stück Zweylinge oder Zweyerbrode, die 6 Pf. ausmachen.

Von eben dieſem Zeuge wurde auch zu halben Groſchen- oder Sechſerbroden auf jedes Stück 3 Pfund 6 Loth eingelegt, und man wirkte 36 Brode aus, davon eines nach dem Backen 2 Pfund 24 Loth gewogen, that an Gelde 18 Gr. Dieſer Schuß aber betrug zuſammen 1 Rthlr. 13 Gr.

Den

Den vierten Schuß buk man von Rocken- und übrigem Aftermehle zu Groſchenbr.; wo man auf ein Brod 6 Pf. 12 L. Teig einlegte, ſo nach dem Backen 5 Pf. 14 L. gut gewogen. Man wirkte 26 Groſchenbr. aus, und noch 2 Brode von 6¼ Pf. eingelegten Teiges. Der Ertrag war zuſammen 1 Rthlr. 3 Gr.

In eben dieſem Schuß wurden hernach von einer Reige klar Mehl annoch 331 Stück, oder 165½ Par Semmeln ausgewirket, und dabey, wie im andern Schuß, eingelegt. Machte an Gelde 13 Gr. 9½ Pfen. mithin dieſer Schuß zuſammen 1 Rthlr. 16 Gr. 9½ Pf. Den fünften Schuß buk man das übrige Rockenmehl allein, und wirkte 49 Groſchenbrode, deren eines nach dem Ausbacken reichlich 5 Pf. 17 Loth gehalten; der Ertrag war 2 Rthlr. 1 Gr. Von dieſem Schuß gab man auch dem Bäcker 9½ Pfund Teig, für ſeinen gegebenen Sauer-Teig, wieder. Zu dem ganzen Probegebacke aber iſt ein Schock Scheitholzes verbraucht worden.

Hieraus wurden folgende Geld- und Gewichtsrechnungen entworfen.

Geldrechnung.

Anlage.	Rthlr.	Gr.	Pf.
Für 3 Scheffel Korn, nach damahligem Preiſe, à 1 Rthlr. 2 Gr. ſ ſ ſ ſ ſ	3	6	—
Für 3 Scheffel Weitzen, à 1 Rthlr. 12 Gr.	4	12	—
Summa	7	18	—
Aufkünfte.			
Für Pfennigbrode vom erſten Schuß ſ ſ	1	10	6
Für Semmeln vom zweyten Schuß ſ ſ	1	10	9½
Für Dreyer- und Sechſerbrode vom 3 Schuß	1	13	—
Für Groſchenbrode vom vierten Schuß ſ	1	3	—
Für Semmeln von eben demſelben ſ ſ	—	13	9½
Für Groſchenbrode vom fünften Schuß ſ	2	1	—
An Uebergewichte von den Groſchenbr. vom 5ten Schuß, weil ſie ſchwerer als die gehörige 5 Pf. 14 Loth waren ſ ſ ſ ſ	—	2	5
An dergleichen von den Sechſer- und Dreyer Broden, aus eben der Urſache ſ ſ ſ	—	2	—
An dergleichen von den Pfennigbroden ſ	—	2	5
An dergleichen von den Semmeln ſ ſ ſ	—	12	7
Für 3½ Viertel grober Weitzenkleye, à 1½ Gr.	—	5	3
Für 2 Viertel kleine dergleichen Kleye, à 2 Gr.	—	4	—
Für 2½ Viertel rockene Kleye ſ ſ ſ ſ	—	5	—
Summa	9	13	9

als

als:

2 Rthlr.	— Gr.	7 Pf.	an Semmeln,
6 —	3 —	6 —	an Broden,
ſ —	19 —	5 —	an Uebergewichte,
ſ —	14 —	3 —	an Kleyen.
9 Rthlr.	13 Gr.	9 Pf.	davon ab:
7 —	18 —	ſ —	die Anlage bleibt
1 Rthlr.	19 Gr.	9 Pf.	Gewinn für den Bäcker.

Von welchem Gewinn, welcher auf jeden Scheffel 7 Gr. 3 Pf. beträgt, der Bäcker die Nebenunkoſten beſtreiten muß.

Gewichtsrechnung.

	Centn.	Pf.	Loth.
Die 3 Scheffel Weitzen gaben, nach der gemachten Mahlprobe, Weitzenmehl ſ ſ ſ	3 —	59 —	16 —
Und die 3 Scheffel Rocken, nach eben derſelben, Rockenmehl ſ	3 —	70 —	ſ —
Summa	7 —	19 —	6 —
Davon ſind ausgebacken worden:			
583 Par Semmeln, ſo gewogen	1 —	73 —	24 —
4[illegible]4 Pfennigbrode ſ ſ ſ ſ	1 —	91 —	ſ —
72 Dreyerbrode ſ ſ ſ ſ	ſ —	107 —	ſ —
36 Sechſerbrode ſ ſ ſ ſ	ſ —	105 —	ſ —
76 Groſchenbrode ſ ſ ſ	3 —	96 —	16 —
Summa	9 —	33 —	8 —
Davon ab die Summa des Getreides ſ ſ ſ ſ	7 —	19 —	16 —
bleibt Ueberſchuß, ſoviel nähmlich das Waſſer über das Mehl betragen ſ ſ ſ	2 —	13 —	24 —
Darzu kommt an Kleyen, nach der Mahlprobe, 46 Pf. 16 Loth grobe und 40 — 16 — kleine Kleye vom Weitzen, dann 58 — ſ — Kleye vom Rocken.			
thut ſ ſ ſ ſ ſ	1 —	35 —	ſ —
Summa des ganzen Uebergewichts	3 —	48 —	24 —

Aus dieſer Backprobe, und den darnach formirten Berechnungen, wurde gefunden und feſtgeſetzt:

1. Daß

1. Daß, wenn der Scheffel Weitzen, wie er damahls im Preiſe ſtand, 1 Rthlr. 12 Gr oder 36 Groſchen gälte, ein Par Semmeln für 1 Pfennig, oder 2 Hällerſemmeln, von lauterem klarem Semmelmehl und recht wohl ausgebacken, 8 Loth am Gewicht halten ſollten. Denn von dieſen 36 Groſchen Weitzen ſollen Semmeln gemacht werden, alſo für 432 Pfen. oder 864 Häller. Ein jedes Par Hällerſemmeln ſoll 8 Loth haben, thun 3456 Loth, das ſind 108 Pfund.

2. Daß, wenn, wie damahls, ein Scheffel Korn 1 Rthlr. 2 Gr. oder 26 Gr. gälte, ein Pfennigbrod 14½ Loth halten müſſe; folglich ein Dreyerbrod 1 Pfund 11½ Loth, ein Groſchenbrod 5 Pf. 14 Loth u. ſ. w. Denn die 26 Groſchen machen 312 Pfennige: dieſe mit 14½ Loth multiplicirt, thun 4524 Loth, und dieſe machen 141 Pf. 12 Loth.

Zu Nürnberg hat man beobachtet, daß ein daſiger Centner, oder 100 Pfund Rockenmehl, einmahl 141 Pfund Brod, ein andermahl aber, und da man es mit Bedacht ſehr ausbacken laſſen, nur 133¾ Pf. Brod gegeben hat; daher man denn das Mittel, welches auch eine nachmahlige Probe beſtätigt hat, dahin feſtgeſtellet, daß für 100 Pfund Mehl 135 Pf. Brod zu fordern wären.

Die mit dem Kern (*) oder Weitzen angeſtellten Proben wieſen folgendes aus:

Von einem Simra Kern, welches nach dem allgemeinen oder mittlern Gewichte 442 Pfund wieget, kommen, nach Abzug 38 Pfund, nähmlich 27 Pf. 20 Loth, für die Mahlmetze, und 10 Pf. 12 Loth für den Abgang, aus der Mühle 404 Pf. zurück (**), nähmlich, nach den gemachten Mahlproben, und dem daraus genommenen proportionirlichen Satz (***).

(*) Kern wird in Nürnberg der weiße Weitzen genannt, welcher ſchöneres, kräftigeres und mehr Mehl gibt, als der gelbe Weitzen, obgleich dieſer größere Körner hat.

(**) Es wird zwar der Kern auch vielmahls eingemacht; weil aber die Feuchtigkeit deſſelben, indem der Kern und das Mehl im Mahlen ziemlich erhitzt wird, wieder wegdampfet, ſo wird wegen des Waſſers am Gewichte nichts hinzugethan.

(***) Weil von dem Kern dreyerley Sorten Mehl, und auch dreyerley Kleyen, gemacht werden, der Kern hingegen nicht von einerley Beſchaffenheit iſt, beſonders auch von dem (gelben

199 Pfund	Semmelmehl,				
98 —	Mittel- oder Pollmehl,				
4 —	Nachmehl,				
65 —	Kleyen, als		25 Pfund	grobe,	
404 Pfund			20 —	mittlere, und	
			20 —	klare.	
			65 Pfund.		

Aus dem Semmelmehl werden gebacken: Kreutzer- und Zweyer-Bärlein, weiße Kreutzerlaiblein, Spitzwecklein und ſogenannte Pfennigwecklein, deren vier an einander ſtehen; von welchen die beyden letztern Gattungen, nähmlich die Spitz- und Pfennigwecklein bisher keine Taxe gehabt, weil erſtere viel ſtärker als die andern Sorten ausgebacken, letztere aber von den Bäckern zur Dreingabe gebraucht werden.

Aus dem Mittelmehl werden gebacken: Kipff, und ſogenannte gemiſchte Laiblein, auch, mit Zuſatz etwas wenigen vom Vorlauf des Rockenmehls, römiſch Brod; welcher Vorlauf mit dem weitzenen Mittelmehle gleiche Qualität, und daher auch jederzeit gleichen Preis hat.

Das Nachmehl hingegen kann, um deſſen Schwäche und ſchlechter Beſchaffenheit willen, nicht anders genutzet werden, als daß es unter das ſchwarze Brod verbacken wird (*).

Nun

den Weitzen,) womit er oftmahls vermiſcht iſt, jedoch jederzeit in gleichem Preiſe mit ſelbigem ſteht, nicht ſo viel Semmel- oder ſchönes Mehl, als wie von purem Kern, erlanget werden kann: ſo hat man zwar durch die Ausrechnung den Mittelſatz von

198 Pf. 11 Loth Semmelmehl,
97 — 28 — Mittelmehl,
41 — 30 — Nachmehl,
65 — 27 — Kleyen

gefunden, um aber die aus den Lothen kommenden Brüche zu vermeiden, die angeführten geraden Pfunde beybehalten.

(*) Es ſollte aber dieſes Nachmehl billig gar nicht unter das ſchwarze Brod verbacken werden, indem es weit unkräftiger und geringſchätziger iſt, als das gute Rockenmehl oder Brod, und dennoch für ſolches verkauft wird. Wenigſtens ſollte bey der Brodtaxe darauf geſehen werden, damit dabey etwas abgezogen werde, als ſonſt pures Brodkorn gerechnet wird.

Nun wurden aus 32 Pf. 31 Loth Semmelmehl gebacken:

94 Stück Zweyerpärlein, wogen ſ ſ ſ	10 Pf.	31 Loth.
72 Kreutzerpärlein ſ ſ ſ ſ ſ ſ	16 —	24 —
26 weiße Kreutzerlaiblein ſ ſ ſ ſ ſ	6 —	$3\frac{3}{4}$ —
1 kleines Spitzwecklein vom Reſt des Teiges ſ	—	$3\frac{1}{4}$ —
Summa	33 —	30 —

Deren jedes, ſo man ſelbiges kreutzerweiſe allein gewogen, ſein geſetztes Gewicht, nähmlich 7 Loth 3 Quent, zuſammen aber nicht mehr, als vorſtehende 33 Pf. 30 Loth, gehabt, da jedoch ſolche eigentlich 35 Pfund 11 Loth hätte halten ſollen.

Zu einem Kreutzerpärlein ſind $10\frac{1}{2}$ Loth Teig, zu einem Zweyerpärlein halb ſo viel, zu einem Laiblein aber nur 10 Loth Teig eingelegt worden, weil letztere mehr Broſam behalten, und ſich nicht ſo viel einbäckt.

Weil aber dieſe weiße Kreutzerlaiblein von gar wenigen Bäkkern, und von dieſen auch in einer geringen Anzahl, gebacken werden: ſo wurden ſolche aus der Berechnung weggelaſſen, um dadurch die Bäcker zu verbinden, das weiße Brod dergeſtalt dem Gewichte nach vollkommen zu liefern, daß, wenn ein ganz Gebäck zuſammen aufgezogen wird, ſolches dasjenige Gewicht haben möge und könne, wie es die Ausrechnung von einem Zweyerweck auf den ganzen Vorrath gibt. Wodurch zugleich denjenigen Bäckern, ſo dergleichen Laiblein backen, weil hierzu ½ Loth Teig weniger als zu den Pärlein kommt, ein kleiner Vortheil bleibt.

Bey ſolcher Abſonderung der Pärlein und Laiblein hat ſich dann ergeben, daß aus 27 Pfund 8 Loth Semmelmehl 27 Pfund $26\frac{1}{4}$ Loth Kreutzer- und Zweyerpärlein ausgebacken worden. Sodann hat man aus 6 Pf. 31 L. Mittelmehl 26 Stück gemiſchte Kreutzerlaiblein erlanget, welche, inclusive einer kleinen Prezel à ¾ Loth vom übergebliebenen Teig, 8 Pfund 14 Loth gewogen, deren eines allein 10 Loth wiegen ſollen; wozu an Teig 13 Loth eingeleget worden.

Dieſe beyde Gewichte wurden demnach zum Grunde gelegt, dem zufolge aus den von 1 Simra Kern erhaltenen 199 Pfund Semmelmehl 203 Pfund 5 Loth Zweyer- und Kreutzerpärlein, und aus den 98 Pfund Mittelmehl 118 Pfund 21 Loth Laiblein, und alſo aus dieſen beyden Sorten Mehls zuſammen 321 Pfund 26 Loth weißes Brod gebacken werden.

Zu Frankfurth am Main iſt verordnet, daß der Bäcker jedesmahl auf 2 Pfund Mehl 3 Pf. Brod wieder liefern ſolle. Köhler meinet, daß, weil ein großer

Unter-

Unterſchied unter dem Mehle iſt, inſonderheit ob es kalt und trocken, oder friſch und neu gemahlen iſt, man von letzterm füglich mehr nicht, als auf 3 Pf. Mehl 4 Pf. Brod wieder verlangen könne. Nach welchem Verhältniß 100 Pf. Mehl 133 Pf. 10⅔ Loth Brod geben. Eben dieſer Fuß findet auch in den preuſſiſchen Landen Statt, wie ſolches aus der Berechnung der Rationen und Portionen, welche Herr D. Schreber, im XIII Th. ſeiner erſtern Sammlung cameraliſtiſcher Abhandl. S. 237 anführt, zu erſehen iſt. Es iſt derſelbe auch in den bayreuthiſchen Landen bey dem Rockenmehle und dem ſchwarzen Pollen- oder weitzenen Nachmehle gebräuchlich; bey dem Weitzen-Semmel- und Mittel-Mehl aber rechnet man daſelbſt 4 Pf. auf 5 Pf. Semmeln und Weißbrod, mithin werden 125 Pfund dergleichen aus 100 Pf. ſolchen Mehls gebacken.

In einem alten Tractat, welchen Sebald Müller, unter dem Titel: Bericht vom Brodbacken, im J. 1616 zu Leipzig in 4to auflegen laſſen, wird als eine ausgemachte klare Sache angegeben, daß, wenn dem Bäcker 5 Pf. Mehl gereichet würden, derſelbe dagegen 7 Pfund Brod liefern müßte; mithin aus 90 Pf. Mehl 126 Pf. Brod, nach Abgang aber 2 oder 3 Pf. Kleyen, 120 Pf. Brod, und, nach Abgang 15 Pf. Kleyen, aus 75 Pf. feinem Mehl 105 Pf. Brod gebacken werden könnten, indem das Brod theils aus dem feinſten geſichteten Mehl, theils aus dieſem und dem Mittelmehl zuſammen, und noch ein anderes aus noch ſchlechterm, da Mehl und Kleyen faſt beyſammen bleiben, gebacken würde. Nach dieſer Meinung ſollen alſo 100 Pfund Mehl 133 Pf. 30 L. bis 140 Pf. Brod geben.

Man ſieht hieraus, wie ſehr die gemachten Back-Proben und die darauf gegründeten Meinungen unterſchieden ſind; indem aus 100 Pf. Mehl, nach der dresdenſchen Backprobe, 129 Pf. 19¼ Loth, nach der nürnbergiſchen 135 Pf., nach der frankfurthiſchen 150 Pf.,

Pf., nach Köhlers Meinung und dem bayreuthiſchen Fuß 133 Pf. 10⅔ Loth, und nach dem Sebald Müller 133 Pf. 30 L. bis 140 Pfund Brod gebacken werden ſollen. Dieſer Unterſchied rühret eines Theils von der Art und Weiſe her, wie ſolche Backproben angeſtellet worden; da man denn aller Orten, ſonderlich in den alten Zeiten, nicht gleiche Behutſamkeit, Vorſicht und Sorgfalt angewandt hat; weswegen auch den alten Brodtabellen wenig zu trauen iſt. Andern Theils aber und hauptſächlich iſt wohl das Getreide ſelbſt daran Schuld. Es iſt bekannt, daß daſſelbe nicht von einerley Güte und Beſchaffenheit iſt; man kann alſo auch natürlicher Weiſe von einer Sorte deſſelben nicht eben ſo viel und ſo gutes Mehl, folglich auch nicht eben ſo viel, noch auch ſo gutes Brod, als von einer andern Sorte, erhalten. Und bey dem Abmahlen des Getreides kommen ebenfalls ſo viele Umſtände vor, welche bey dem Backen einen ſehr großen Einfluß haben; wovon unter dem Art. Mahlprobe mit mehrerm gehandelt werden ſoll.

Wenn man eine Backprobe, worauf ſich die Brod-Taxe gründen ſoll, richtig und zuverläſſig anſtellen will, muß man alle mögliche Vorſicht dabey gebrauchen, und alle und jede Umſtände, welche ſowohl bey dem Mahlen des Getreides, als bey dem Backen des Brodes, eine Veränderung verurſachen können, in genaue Erwägung ziehen; denn man kann ſonſt ſehr leicht auf Irrwege geführt und zu einer unrichtigen Rechnung verleitet werden. Bey der dresdenſchen Probe hatte man nicht vom beſten und auch nicht vom geringſten Getreide genommen. Allein es wird allemahl ſicherer ſeyn, wenn man ſowohl gutes als mittelmäßiges, und auch ſchlechtes Getreide nimmt, ſolches wäget, das mittlere Gewicht heraus zieht, und ein gewiſſes Maß von dieſem mittlern Gewichte mahlen läßt. Da ſich das Getreide auch nach den Gegenden ſeines Wuchſes beſſer und ſchlechter verhält: ſo würde man ſehr ungewiß zu Werke gehen,

wenn man eine andere Sorte Getreides zur Backprobe nehmen wollte, als die Bäcker in der Stadt zu verbacken pflegen. Eben ſo ungewiß wird es ſeyn, wenn man bloß neu und friſch gemahlenes Mehl, zur Back-Probe nimmt. Es gibt ſolches nicht ſo viel Brod aus, als altes und ausgetrocknetes Mehl, indem dieſes mehr Feuchtigkeit in ſich nimmt; folglich muß ſich auch ſowohl bey der Backprobe, als bey der Ausrechnung, unter dieſen beyden Sorten Mehls ein großer Unterſchied hervorthun; und der Bäcker wird ſehr zufrieden ſeyn, wenn man die Backprobe aus erſterm Mehle macht; er wird dabey um ſo mehr gewinnen, als er im Stande iſt, ſich mit einem anſehnlichen Mehlvorrath auf eine gute Zeit zu verſehen. Würde es alſo nicht beſſer ſeyn, wenn man ſowohl von friſch gemahlenem als alten und ausgetrocknetem Mehle Proben machte, und alsdenn aus beyden ein mittleres Gewicht zum Grunde legte? Endlich verdient auch die Jahrszeit, wenn die Probe angeſtellt werden ſoll, in Betrachtung gezogen zu werden. Da die Herbſt- und Winterfeuchtigkeiten, ſo wie die große Hitze und Trockenheit des Sommers, einen allzu ſtarken Einfluß in das Gewicht des Mehls haben: ſo ſcheint das Ende des Frühlinges, oder der Anfang des Sommers, die bequemſte Zeit zu Anſtellung einer Backprobe zu ſeyn.

Da in den meiſten Städten der Gebrauch iſt, daß man dem ordentlichen Bäcker nicht allein den zu Hauſe verfertigten Teig zum Ausbacken zuſchickt, ſondern auch, um dieſe Mühe in der Haushaltung zu erſparen, ihnen nur bloß eine gewiſſe Quantität Mehl zumißt, und gegen einen gewiſſen Backzins dagegen eine gewiſſe Quantität Brod ſich von ihm liefern läßt; und es dabey nicht undienlich iſt, gleich im kurzen überſchlagen zu können, wie viel man eigentlich Brod für ſein Mehl zu fordern habe, dergleichen kurzgefaßte Ausrechnung auch bey dem Proviantbacken, wo die Sache ſehr ins Große geht, von

beſon-

A.
Brodtafel,

welche zeiget, was zu einer gewiſſen Pfundzahl Brod für ein Gewicht, ſo wohl Teiges als Mehles, erfordert wird.

Pfund Brod,	Teig, Pfund	Teig, Loth	Mehl. Pfund	Mehl. Loth	Pfund Brod	Teig, Pfund	Teig, Loth	Mehl. Pfund	Mehl. Loth	Pfund Brod	Teig, Pfund	Teig, Loth	Mehl. Pfund	Mehl. Loth
1	1	4	—	24	43	48	12	32	8	85	95	20	63	24
2	2	8	1	16	44	49	16	33	—	86	96	24	64	16
3	3	12	2	8	45	50	20	33	24	87	97	28	65	8
4	4	16	3	—	46	51	24	34	16	88	99	—	66	—
5	5	20	3	24	47	52	28	35	8	89	100	4	66	24
6	6	24	4	16	48	54	—	36	—	90	101	8	67	16
7	7	28	5	8	49	55	4	36	24	91	102	12	68	8
8	9	—	6	—	50	56	8	37	16	92	103	16	69	—
9	10	4	6	24	51	57	12	38	8	93	104	20	69	24
10	11	8	7	16	52	58	16	39	—	94	105	24	70	16
11	12	12	8	8	53	59	20	39	24	95	106	28	71	8
12	13	16	9	—	54	60	24	40	16	96	108	—	72	—
13	14	20	9	24	55	61	28	41	8	97	109	4	72	24
14	15	24	10	16	56	63	—	42	—	98	110	8	73	16
15	16	28	11	8	57	64	4	42	24	99	111	12	74	8
16	18	—	12	—	58	65	8	43	16	100	112	16	75	—
17	19	4	12	24	59	66	12	44	8	105	118	4	78	24
18	20	8	13	16	60	67	16	45	—	110	123	24	82	16
19	21	12	14	8	61	68	20	45	24	115	129	12	86	8
20 erfordern	22	16 und dieſe	15	—	62 erfordern	69	24 und dieſe	46	16	120 erfordern	135	— und dieſe	90	—
21	23	20	15	24	63	70	28	47	8	125	140	20	93	24
22	24	24	16	16	64	72	—	48	—	150	168	24	112	16
23	25	28	17	8	65	73	4	48	24	175	196	28	131	8
24	27	—	18	—	66	74	8	49	16	200	225	—	150	—
25	28	4	18	24	67	75	12	50	8	250	281	8	187	16
26	29	8	19	16	68	76	16	51	—	300	337	16	225	—
27	30	12	20	8	69	77	20	51	24	350	393	24	262	16
28	31	16	21	—	70	78	24	52	16	400	450	—	300	—
29	32	20	21	24	71	79	28	53	8	450	506	8	337	16
30	33	24	22	16	72	81	—	54	—	500	562	16	375	—
31	34	28	23	8	73	82	4	54	24	550	618	24	412	16
32	36	—	24	—	74	83	8	55	16	600	675	—	450	—
33	37	4	24	24	75	84	12	56	8	650	731	8	487	16
34	38	8	25	16	76	85	16	57	—	700	787	16	525	—
35	39	12	26	8	77	86	20	57	24	750	843	24	562	16
36	40	16	27	—	78	87	24	58	16	800	900	—	600	—
37	41	20	27	24	79	88	28	59	8	850	956	8	637	16
38	42	24	28	16	80	90	—	60	—	900	1012	16	675	—
39	43	28	29	8	81	91	4	60	24	950	1068	24	712	16
40	45	—	30	—	82	92	8	61	16	1000	1125	—	750	—
41	46	4	30	24	83	93	12	62	8	10000	11250	—	7500	—
42	47	8	31	16	84	94	16	63	—	100000	112500	—	75000	—

B. Brod.

B.

Brodtafel,

welche zeiget, was man aus einer gewiſſen Pfundzahl Mehl für ein Gewicht an Teige und Brode verlangen und erwarten kann.

Pfund Mehl	geben Teig, Pf.	Lt.	diese aber Brod. Pf.	Lt.	Pfund Mehl,	geben Teig, Pf.	Lt.	diese aber Brod. Pf.	Lt.	Pfund Mehl,	geben Teig, Pf.	Lt.	diese aber Brod. Pf.	Lt.
1	1	16	1	$10\frac{2}{3}$	33	49	16	44	—	65	97	16	86	$21\frac{1}{3}$
2	3	—	2	$21\frac{1}{3}$	34	51	—	45	$10\frac{2}{3}$	66	99	—	88	—
3	4	16	4	—	35	52	16	46	$21\frac{1}{3}$	67	100	16	89	$10\frac{2}{3}$
4	6	—	5	$10\frac{2}{3}$	36	54	—	48	—	68	102	—	90	$21\frac{1}{3}$
5	7	16	6	$21\frac{1}{3}$	37	55	16	49	$10\frac{2}{3}$	69	103	16	92	—
6	9	—	8	—	38	57	—	50	$21\frac{1}{3}$	70	105	—	93	$10\frac{2}{3}$
7	10	16	9	$10\frac{2}{3}$	39	58	16	52	—	71	106	16	94	$21\frac{1}{3}$
8	12	—	10	$21\frac{1}{3}$	40	60	—	53	$10\frac{2}{3}$	72	108	—	96	—
9	13	16	12	—	41	61	16	54	$21\frac{1}{3}$	73	109	16	97	$10\frac{2}{3}$
10	15	—	13	$10\frac{2}{3}$	42	63	—	56	—	74	111	—	98	$21\frac{1}{3}$
11	16	16	14	$21\frac{1}{3}$	43	64	16	57	$10\frac{2}{3}$	75	112	16	100	—
12	18	—	16	—	44	66	—	58	$21\frac{1}{3}$	76	114	—	101	$10\frac{2}{3}$
13	19	16	17	$10\frac{2}{3}$	45	67	16	60	—	77	115	16	102	$21\frac{1}{3}$
14	21	—	18	$21\frac{1}{3}$	46	69	—	61	$10\frac{2}{3}$	78	117	—	104	—
15	22	16	20	—	47	70	16	62	$21\frac{1}{3}$	79	118	16	105	$10\frac{2}{3}$
16	24	—	21	$10\frac{2}{3}$	48	72	—	64	—	80	120	—	106	$21\frac{1}{3}$
17	25	16	22	$21\frac{1}{3}$	49	73	16	65	$10\frac{2}{3}$	81	121	16	108	—
18	27	—	24	—	50	75	—	66	$21\frac{1}{3}$	82	123	—	109	$10\frac{2}{3}$
19	28	16	25	$10\frac{2}{3}$	51	76	16	68	—	83	124	16	110	$21\frac{1}{3}$
20	30	—	26	$21\frac{1}{3}$	52	78	—	69	$10\frac{2}{3}$	84	126	—	112	—
21	31	16	28	—	53	79	16	70	$21\frac{1}{3}$	85	127	16	113	$10\frac{2}{3}$
22	33	—	29	$10\frac{2}{3}$	54	81	—	72	—	86	129	—	114	$21\frac{1}{3}$
23	34	16	30	$21\frac{1}{3}$	55	82	16	73	$10\frac{2}{3}$	87	130	16	116	—
24	36	—	32	—	56	84	—	74	$21\frac{1}{3}$	88	132	—	117	$10\frac{2}{3}$
25	37	16	33	$10\frac{2}{3}$	57	85	16	76	—	89	133	16	118	$21\frac{1}{3}$
26	39	—	34	$21\frac{1}{3}$	58	87	—	77	$10\frac{2}{3}$	90	135	—	120	—
27	40	16	36	—	59	88	16	78	$21\frac{1}{3}$	91	136	16	121	$10\frac{2}{3}$
28	42	—	37	$10\frac{2}{3}$	60	90	—	80	—	92	138	—	122	$21\frac{1}{3}$
29	43	16	38	$21\frac{1}{3}$	61	91	16	81	$10\frac{2}{3}$	93	139	16	124	—
30	45	—	40	—	62	93	—	82	$21\frac{1}{3}$	94	141	—	125	$10\frac{2}{3}$
31	46	16	41	$10\frac{2}{3}$	63	94	16	84	—	95	142	16	126	$21\frac{1}{3}$
32	48	—	42	$21\frac{1}{3}$	64	96	—	85	$10\frac{2}{3}$	96	144	—	128	—

Pfund

Pfund Mehl,	geben Teig, Pf.	Lt.	diese aber Brod. Pf.	Lt.	Pfund Mehl	geben Teig, Pf.	Lt.	diese aber Brod. Pf.	Lt.	Pfund Mehl.	geben Teig, Pf.	Lt.	diese aber Brod. Pf.	Lt.
97	145	16	129	10⅔	460	690	—	613	10⅔	50000	75000	—	66666	21⅓
98	147	—	130	21⅓	470	705	—	626	21⅓	75000	112500	—	100000	—
99	148	16	132	—	480	720	—	640	—	100000	150000	—	133333	10⅔
100	150	—	133	10⅔	490	735	—	653	10⅔					
110	165	—	146	21⅓	500	750	—	666	21⅓					
120	180	—	160	—	550	825	—	733	10⅔					
130	195	—	173	10⅔	600	900	—	800	—					
140	210	—	186	21⅓	650	975	—	866	21⅓					
150	225	—	200	—	700	1050	—	933	10⅔					
160	240	—	213	10⅔	750	1125	—	1000	—					
170	255	—	226	21⅓	800	1200	—	1066	21⅓					
180	270	—	240	—	850	1275	—	1133	10⅔					
190	285	—	253	10⅔	900	1350	—	1200	—					
200	300	—	266	21⅓	950	1425	—	1266	21⅓					
210	315	—	288	—	1000	1500	—	1333	10⅔					
220	330	—	293	10⅔	1100	1650	—	1466	21⅓					
230	345	—	306	21⅓	1200	1800	—	1600	—					
240	360	—	320	—	1300	1950	—	1733	10⅔					
250	375	—	333	10⅔	1400	2100	—	1866	21⅓					
260	390	—	346	21⅓	1500	2250	—	2000	—					
270	405	—	360	—	1600	2400	—	2133	10⅔					
280	420	—	373	10⅔	1700	2550	—	2266	21⅓					
290	435	—	386	21⅓	1800	2700	—	2400	—					
300	450	—	400	—	1900	2850	—	2533	10⅔					
310	465	—	413	10⅔	2000	3000	—	2666	21⅓					
320	480	—	426	21⅓	2500	3750	—	3333	10⅔					
330	495	—	440	—	3000	4500	—	4000	—					
340	510	—	453	10⅔	3500	5250	—	4666	21⅓					
350	525	—	466	21⅓	4000	6000	—	5333	10⅔					
360	540	—	480	—	4500	6750	—	6000	—					
370	555	—	493	10⅔	5000	7500	—	6666	21⅓					
380	570	—	506	21⅓	6000	9000	—	8000	—					
390	585	—	520	—	7000	10500	—	9333	10⅔					
400	600	—	533	10⅔	8000	12000	—	10666	21⅓					
410	615	—	546	21⅓	9000	13500	—	12000	—					
420	630	—	560	—	10000	15000	—	13333	10⅔					
430	645	—	573	10⅔	15000	22500	—	20000	—					
440	660	—	586	21⅓	20000	30000	—	26666	21⅓					
450	675	—	600	—	25000	37500	—	33333	10⅔					

Vorſtehende

Vorſtehende Brod-Tafeln ſind jedoch nur von dem groben oder ſogenannten Hausbacken-Brod zu verſtehen. Aus dem feinen Rocken-Mehl wird hingegen weit weniger an feinen oder Scharrnbacken-Brod geliefert, indem von 3 Pfund Mehl nicht mehr als 3½ Pfund Brod fallen.

In Berlin wurden in den Jahren 1766 und 1769, auf Königl. allergnädigſten Befehl, von E. Hochlöbl. Polizey-Directorio verſchiedene Back-Proben veranlaſſet, auf welchen die bisherigen Brod- und Semmel-Taxen ſich gegründet haben.

Zum Beyſpiel führe ich die Back-Probe vom 2ten und 3. Junii 1769 an. Dieſe war, wie nachſtehende Tabelle beſaget, dergeſtalt ausgefallen, daß 1 Scheffel Weizen in Körnern, welcher 46 Pf 6⅔ Loth an feinen Mehl, und 65 Pf. 5⅓ Loth Teig, gehalten, 53 Pf. 14 Loth feine Semmel geliefert; ferner 21 Pf. 16 Loth Salzkuchen Mehl, woraus 28 Pf 12⅔ Loth Salzkuchen gebacken worden.

Ferner 1 Scheffel Rocken, 21 Pf. 2⅓ Loth fein, und 44 Pf. 29⅓ Loth grob Mehl geliefert, woraus 24 Pf. 15½ Loth fein, und 59 Pf. ¾ Loth grob Brod, gebacken worden.

Gewichts-Tabelle,

vom Probe-Backen zu Berlin,

den 2ten und 3. Junii 1769.

	An Mehl.		An Teig.		Daraus ſind gebacken: Semmel		Salzk.		f. Brod		gr. Brod		Ab gang.	
	Pf.	Lth.	Pf.	Lth.	Pf.	Lt.	Pf.	Lth.	Pf.	Lth.	Pf.	Lt.	Pf.	Lth.
I. Von 3 Scheffel Weitzen.														
1 Zu Semmel, an feinem Weitzenmehl 138 Pfund. Hierzu wurden zum Unterſtreuen geliehen 20 Loth.	138	20	195	16	160	10	—	—	—	—	—	—	35	6
Facit von 1 Scheffel im Durchſchnitt	46	6⅔	65	5⅓	53	14	—	—	—	—	—	—	11	23⅓
2. Zu Salzkuchen, an grobem Weitzenmehl, incl. 1 Pfund 2 Loth Mehl, ſo übrig geblieben, und hier beym Auswirken und Verbacken proportionirlich zuzurechnen	64	16	99	7¾	—	—	35	6	—	—	—	—	14	1¾
Facit von 1 Scheffel im Durchſchnitt	21	16	33	2¾	—	—	28	12⅔	—	—	—	—	4	22
II. Von 3 Scheffel Rocken.														
1. Zu feinem Brod, an feinem Rockenmehl, incl. 2 Pfund 11 Loth, ſo vom Streumehl übrig geblieben	63	8	97	31¾	—	—	—	—	73	12¾	—	—	24	19
Facit von 1 Scheffel im Durchſchnitt	21	2⅔	32	21¼	—	—	—	—	24	15½	—	—	8	5¾
2. Zu groben Brod, an feinem und groben Mehl, incl. 2 Pfund 12 Loth, ſo vom Streumehl übrig geblieben	134	24	210	28¾	—	—	—	—	—	—	177	2¾	33	26
Facit von 1 Scheffel im Durchſchnitt	44	29⅓	70	9½	—	—	—	—	—	—	59	¾	11	8⅔

beſonderm Vortheil ſeyn kann, ſo will ich hier ein Par Tabellen (ſiehe A.B.) anfügen, woraus zu erſehen iſt, was ſowohl das Brod gegen den Teig und das Mehl, als auch das Mehl gegen den Teig, und das Brod, für ein Verhältniß hat. Dieſe Tabellen befinden ſich in des oftערwähnten Köhlers allzeit fertigen Rechenmeiſter, aus dem ſie dem 8ten Bande der öconomiſchen Nachrichten, S. 214, ſgg. und 342, ſgg. einverleibet, zugleich aber auch erweitert worden. Sie haben den Fuß des Köhlers zum Grunde, welcher, wie gezeigt worden, 3 Pf. Mehl auf 4 Pfund Brod rechnet.

Back=Schaufel, ſiehe Brod=Schieber.

Back=Schüſſeln, und Back=Körbe, werden in Frankreich von Büchenholze gemacht. Jene ſind viel größer und platter, als dieſe. Die Back=Schüſſeln, Fr. Plateaux, werden bey uns von Aeſpenholz ausgedrehet; die Back=Körbe aber, Fr. Sebiles, theils von Stroh, theils von Weiden geflochten; und man bedient ſich ihrer, den ausgewirkten Teig hinein zu legen, bis er in den Ofen geſchoben wird. Man ſchlägt aber auch den Teig in feuchte, weiße leinene Tücher ein, damit ſich keine Rinde darüber ziehe.

Back=Stein, ſiehe Ziegel=Stein.

Back=oder Brod=Taxe, Fr. Tarif du prix du pain. Eine Brod=Taxe iſt diejenige Vorſchrift, in welcher die Stadt=Polizey das Gewicht beſtimmet, wonach die Bäcker die verſchiedenen Sorten von Brod und Semmeln zu öffentlichem feilen Verkauf ausbacken ſollen. Da es dem gemeinen Weſen ſehr nachtheilig ſeyn, und nichts, als Bedrückung, und unnöthige Theurung, und mehr andere üble Folgen, nach ſich ziehen würde, wenn man bey dem Bankbacken zum feilen Kauf alles auf die Willkühr des Bäckers ankommen laſſen wollte: ſo ſieht man, wie nöthig es iſt, daß die Polizey hierin Zahl, Maß und Gewicht ſetze, und durch dergleichen Brod=Taxe ſowohl der Bevortheilung als Uebertheur=

ung der Bäcker ſteure, den Brodkäufern aber nach der Billigkeit proſpicire.

Die Brodtaxe, wenn ſie zuverläſſig und billig ſeyn ſoll, muß ſich auf die angeſtellten Mahl- und Back-Proben gründen. Die letztere zeigt auf das genaueſte, wie viel Pfund Brod aus einem gewiſſen Maße Getreide, nach Abzug der Mahlmetze, gebacken werden kann. Hiernach wird die Taxe, nach Maßgebung des jedesmahligen Marktpreiſes des Getreides und der Unkoſten eingerichtet, indem man den Gewinn beſtimmet, den der Bäcker von jedem landüblichen Maße zu genießen haben ſoll. Hierbey aber muß man alles ſehr genau überſchlagen, damit die Taxe nicht allzu gering ausfalle, und daher der Bäcker gleichſam aus Noth gezwungen werde, ſich ungerechter Vortheile zu bedienen. Der Vortheil des Bäckers muß bey dem ſchwarzen Brod, in Anſehung der Armuth, am geringſten ſeyn; und bey den Semmeln und dem Weißbrod darf er ſich niemahls über den vierten Theil des Preiſes, was der Scheffel oder das ſonſt gewöhnliche Maß koſtet, erſtrecken.

Welchergeſtalt nach der ehedem zu Dresden gemachten Backprobe die Brodtaxe beſtimmet worden, iſt S. 379 gezeigt worden. Nach derſelben blieb dem Bäcker bey jedem Scheffel, Weitzen und Korn gleich gerechnet, 7 Gr. 3 Pf. Gewinn, worin jedoch ſowohl ſein Backlohn, als auch die Nebenunkoſten, die er aufwenden muß, ſtecken.

Zu Nürnberg, wo ein Simra Korn nach dem mittlern Gewichte, 420 Pfund wieget, und nach den Back-Proben, 100 Pfund Mehl, 135 Pfund wohlausgebackenes Brod geben, wird die Brodtaxe folgender Geſtalt ausgerechnet:

A. Bey dem ſchwarzen Brod.

Ein Simra Korn wieget - - - - -	420 Pf.	- Loth.
Davon gehen ab:		
	26 Pf.	

26 Pf. 8 Loth für die Mahlmetze, als der 16te Theil.

24 — ſ — für 2 Metzen Kleye à 12 Pf.

9 — 24 — Abgang, ſo ſich bey dem Mahlen verſtäubt.

60 — ſ — ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ 60 — ſ —

Alſo bleiben dem Bäcker an Mehl ſ ſ ſ 360 Pfund; woraus er nach obigem Fuß 486 Pfund Brod backen ſoll.

Die Auslagen und Koſten des Bäckers ſind folgende:

8 fl. ſ kr. ſ pf. für ein Simra Korn,

ſ — 30 — ſ — für Holz, auf 6½ Simra eine Klafter gerechnet,

ſ — 5 — ſ — für Salz,

ſ — 17 — 2 — Fuhrlohn in und aus der Mühle,

ſ — 6 — 2 — Trankgeld in der Mühle, Schrauengeld, und für Lichter.

8 — 59 — ſ — Summa.

Die Einnahme iſt:

9 fl. 43 kr. aus 486 Pf. Brod,

ſ — 16 — aus 2 Metzen Kleyen.

9 fl. 59 kr. Davon ab:

8 — 59 — die Ausgaben, bleibt

1 fl. ſ — für des Bäckers Gewinn und Backlohn, auf ein Simra Korn.

Aus dem Kornmehl pflegen gemeiniglich Brode zu 12 Kreutzer und zu 6 Kr. gebacken zu werden. Um nun feſtzuſetzen, wie viel jedes am Gewicht halten ſoll, verfährt man gewöhnlicher Maßen nach der Regel de Tri, als:

Um 9 fl. 43 kr. bekommt man 486 P. — 12 kr.

Facit: 10 Pf. ſ Loth, ½ Quent.

Weil aber bey dem ſchwarzen Brod auf die Quentchen ſo genau nicht geſehen wird, ſo geht hierdurch dem Bäcker in großen Quantitäten auch wiederum etwas zu.

B. Bey dem weißen Brod.

Ein Simra Korn oder Weitzen wiegt nach dem mittlern Gewichte ſ ſ ſ ſ ſ ſ 442 Pf.

Davon gehen ab:

27 Pf. 20 Loth für die Mahlmetze,

10 — 12 — für den Abgang.

38 — ſ — ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ 38 —

bleiben 404 Pf.

nähmlich nach dem aus den Mahlproben genommenen Satz:

199 Pf. Semmelmehl,
98 — Mittelmehl,
42 — Nachmehl,
65 — Kleyen, als:
404 · · · 25 Pf. grobe,
20 — mittlere, und
20 — klare,
65.

Nach der Backprobe ſollen gebacken werden:

aus 199 Pf. Semmelmehl, 203 Pf. 5 L. Zweyer- und Kreutzerpärlein, und
aus 98 Pf. Mittelmehl, 118 Pf. 21 L. gemiſchte Laiblein, alſo
aus 297 Pf. Mehl, 321 Pf. 26 Loth weiß Brod.

Der Bäcker hat folgende Ausgaben und Unkoſten:

10 fl. - kr. für ein Simra Korn nach dem Marktpreis,
- — 20 — Fuhrlohn in und aus der Mühle,
- — 5 — für Schranen- oder Meßgeld,
1 — 15 — für Holz, die Stube und den Backofen zu heitzen,
- — 20 — für Hefen und Hopfen,
- — 10 — für Salz,
- — 15 — für Lichter,
2 — 30 — Backlohn, worunter auch die Steuern von ſeinem Handwerk, Geſindelohn, Koſt und anderer Aufwand begriffen.
Sum. 14 — 55 —

Davon wird abgezogen:

1 — 45 — nähmlich:

56 kr. für 42 Pf. Nachmehl, wie das Korn, das Simra nach Abzug der Mahlmetze und des Abganges, zu 360 Pf. für 8 fl. gerechnet; und

49 kr. für 65 Pf. oder 6 Metzen 9 Maß Kleyen, die Metze grobe à 5 kr. die mittlere à $7\frac{1}{2}$ kr. und die klare à 11 kr. gerechnet.

13 fl. 10 kr. Reſt; und ſo viel koſten alſo zuſammen die 297 Pf. Mehl, oder die daraus gebackenen 321 Pfund 26 Loth weiß Brod.

Wann nun, nach dieſen Koſten, das Gewicht für ein jedes Stück der Pärlein und Laiblein beſtimmet werden ſoll: ſo ſetzt man

man ein gewiſſes Geld-Quantum feſt, wie viel aus jeder Sorte überhaupt etwann kann gelöſet werden, und ſagt ſodann nach der Regel de Tri z. E. alſo:

Um 8 fl. 57 kr. bekomme ich 203 Pf. 5 Loth Pärlein, wie viel für 1 Kreutzer?
Facit: 12 Loth $\frac{1}{4}$ Quent.

Um 4 fl. 13 kr. 118 Pf 21 L. gemiſchte Laiblein, wie viel für 1 Kreutzer?

13—10— Facit: 15 Loth $\frac{1}{32}$ Quent.

Es pflegen aber bey den Kreutzerpärlein die halben und Viertel-Quentchen gar nicht, und bey den Zweyerpärlein nur die halben Quentchen in Anſatz gebracht zu werden, daher dem Bäcker hierdurch auch etwas zugeht, als wie hier bey erſtern 4 kr. 3 pf.

Es wird demnach die Taxe von dem weißen Brod alſo lauten:

Wenn der Bäcker ein nürnbergiſches Simra Kern für 10 fl. kauft, ſo muß er backen:

Pfund.	Loth.	
203	5	an $541\frac{3}{4}$ Stück Kreutzerpärlein, à 12 Loth oder an $1083\frac{1}{2}$ Stück Zweyerpärlein, à 6 Loth, und
118	21	an 253 Stück gemiſchte Kreutzerlaiblein, à 15 L.
321	26	

Dieſem zufolge iſt die Einnahme des Bäckers:

9 fl. 1 kr. 3 pf.	für $541\frac{3}{4}$ Stück Kreutzerpärlein,
4—13—ſ—	für 253 Stück gemiſchte Laiblein,
ſ—56—ſ—	für 42 Pf. Nachmehl.
ſ—49—ſ—	für Kleyen.
14 fl. 59 kr. 3 pf.	Summa; davon abgezogen:
12—25—ſ—	für Auslage und Unkoſten,
2—34—3—	verbleiben dem Bäcker für Backlohn;

wobey die hier mehr als oben herauskommenden 4 kr. 3 pf. daher rühren, daß, wie vorhin gedacht worden, die Viertel-Quentchen bey den Pärlein in der Taxe nicht gerechnet werden.

Gemeiniglich werden die Brodtaxen, wegen der beſtändigen Veränderung, welcher das Getreide, in Anſehung ſeines Preiſes unterworfen iſt, für einen Monath gegeben, und eine kleine Steigerung des Preiſes in dem Laufe des Monathes kann keine Veränderung der Taxe nach ſich ziehen, weil man vorausſetzen kann, daß die Bäcker Vorräthe haben, und mithin von dem in dem erhöheten Preiſe ſtehenden Getreide noch nicht backen. Wenn aber die Stei-

gerung des Preiſes gar zu groß iſt, ſo wird auch zuweilen in der Mitte des Monathes eine andere Taxe gegeben. Wenn demnach die Bäcker um die Erhöhung der Brodtaxe anhalten, ſo ſie gar zu gern, und ſehr oft ohne alle Urſache, zu thun pflegen: ſo muß die Polizey, ehe ſie ihr Suchen Statt finden läßt, wegen des Preiſes des Getreides in ſelbiger Gegend, genaue Nachforſchung thun, und unterſuchen, ob der Preis auch wirklich dermaßen geſtiegen, daß deswegen die Brodtaxe erhöhet werden müſſe; ſie wird auch wohl thun, wenn ſie bisweilen die Fruchtböden der Bäcker viſitiren und nachſuchen läßt, ob dieſelben noch anſehnliche Vorräthe von dem wohlfeilen Getreide haben, oder ob ſie in der That genöthigt ſind, von dem im Preiſe aufgeſchlagenen Getreide zu backen. Wiewohl in einigen Landen, nach der vorgeſchriebenen Bäckerordnung, nicht auf dergleichen Vorräthe, ſondern bloß auf den marktgängigen Getreidepreis, geſehen werden ſoll. Damit aber die Polizey, bey dem ſo veränderlichen Fruchtpreiſe, und der daher rührenden beſtändigen Abänderung der Brodtaxe, der Mühe, alle Monathe und noch öfter neue Ausrechnungen anzuſtellen überhoben ſey: pflegt das Polizeydirectorium die auf eigene Mahl- und Back-Proben gegründeten Brodtaxen nach allen möglichen Preiſen des Getreides auszurechnen, ſolche in Tabellen zu bringen, und dieſe von demjenigen Landescollegio, ſo die Landespolizeyſachen beſorget, confirmiren zu laſſen. Aus dieſen Tabellen wird dann allemahl diejenige Taxe, ſo ſich in dem Monath zu dem zeitigen Marktpreiſe des Getreides ſchickt, genommen, und auf beſondern Tafeln angeſchrieben; dieſe aber werden an öffentlichen Orten, als auf dem Rathhauſe, und vornehmlich in den Brodſcharren, zu jedermanns Wiſſenſchaft ausgehangen. Da ich inſonderheit die dresdenſche u. nürnbergiſche Backproben als Beyſpiele angeführt habe, und auch gezeiget, wie die Brodtaxe daſelbſt ausgerechnet wird: ſo will ich auch hier die an gedachten Orten ausgerechneten Tabellen oder Bäckertafeln beybringen.

Dres-

Dresdenſche Bäckertafel.

Wann 1. dresdner Scheffel Korn oder Weitzen gilt		ſo ſoll reſpective wiegen										
		ein Brod						die Semmel				
		für 1. Gr.			für 3. Pf.			für 3. Pf.			für 1. Pf.	
thl.	Gr	℔	Lth	Quent	℔	Lth	Quent	℔	Lth	Quent	Lth	Quent
1	—	5	28	2	1	15	½	1	4	—	12	—
1	1	5	20	3¼	1	13	¾	1	1	¾	11	½
1	2	5	14	—	1	11	2	1	1	½	11	¼
1	3	5	7	2	1	9	3½	—	31	3½	10	2½
1	4	5	1	2¼	1	8	1½	—	30	3	10	1
1	5	4	28	—	1	7	—	—	29	2½	9	3½
1	6	4	22	3	1	5	2¾	—	28	2¾	9	2¼
1	7	4	17	3¼	1	4	1¾	—	27	3	9	1
1	8	4	13	1½	1	3	1¼	—	27	—	9	—
1	9	4	9	¼	1	2	1	—	26	¼	8	2¾
1	10	4	5	—	1	1	1	—	25	1¼	8	1¾
1	11	4	1	3	1	—	1¾	—	24	2¼	8	¾
1	12	3	29	2½	—	31	1½	—	24	—	8	—
1	13	3	26	1	—	30	2¼	—	23	1	7	3
1	14	3	23	—	—	29	3	—	22	2¾	7	2¼
1	15	3	20	2½	—	29	½	—	22	½	7	1½
1	16	3	17	¼	—	28	1	—	21	2¼	7	¾
1	17	3	14	1	—	27	2¼	—	21	—	7	—
1	18	3	11	2¼	—	26	3½	—	20	2½	6	3½
1	19	3	9	—	—	26	1	—	20	¼	6	2¾
1	20	3	6	3¼	—	25	2¾	—	19	2	6	2
1	21	3	4	2	—	25	½	—	19	½	6	1½
1	22	3	2	1	—	24	2¼	—	18	3	6	1
1	23	3	—	1	—	24	¼	—	18	1½	6	½
2	—	2	30	1	—	23	2¼	—	18	—	6	—
2	1	2	28	1¼	—	23	¼	—	17	2½	5	3½
2	2	2	26	1¾	—	22	2¼	—	17	1	5	3
2	3	2	24	2¾	—	22	½	—	16	3½	5	2½
2	4	2	23	—	—	21	3	—	16	2	5	2
2	5	2	21	1¼	—	21	1¼	—	16	1¼	5	1¾
2	6	2	19	3	—	20	3¾	—	15	3¾	5	1¼
2	7	2	18	1	—	20	2¼	—	15	2¼	5	¾
2	8	2	16	3	—	20	¾	—	15	1½	5	½
2	9	2	15	1¼	—	19	3¼	—	15	—	5	—

Wann 1. dresdner Scheffel Korn oder Weitzen gilt		so soll respective wiegen											
		ein Brod						die Semmel					
		für 1. Gr.			für 3. Pf			für 3. Pf.			für 1 Pf.	
thl	Gr.	℔	Lth.	Quent	℔	Lth.	Quent	℔	Lth.	Quent	Lth	Quent
2	10	2	14	—	—	19	2	—	14	3¼	4	3¾
2	11	2	12	2½	—	19	½	—	14	2½	4	3½
2	12	2	11	1½	—	18	3¼	—	14	1	4	3
2	13	2	10	½	—	18	2	—	14	1½	4	2¾
2	14	2	8	3¾	—	18	¾	—	13	3½	4	2½
2	15	2	7	1½	—	17	3¼	—	13	2¼	4	2¼
2	16	2	6	2¾	—	17	2½	—	13	2	4	2
2	17	2	5	2¼	—	17	1½	—	13	1¼	4	1¾
2	18	2	4	2	—	17	½	—	12	3¾	4	1¼
2	19	2	3	2	—	16	3½	—	12	3	4	1
2	20	2	2	2	—	16	2½	—	12	2¼	4	¾
2	21	2	1	2¼	—	16	1½	—	12	1½	4	½
2	22	2	—	2½	—	16	½	—	12	¾	4	¼
2	23	1	31	2¼	—	15	3½	—	12	¼	4	¼
3	—	1	30	3¼	—	15	2¾	—	12	—	4	—
3	1	1	29	3¾	—	15	1¾	—	11	3¼	3	3¾
3	2	1	29	—	—	15	1	—	11	2½	3	3½
3	3	1	28	1¼	—	15	¼	—	11	1¾	3	3¼
3	4	1	27	2	—	14	3½	—	11	1	3	3
3	5	1	26	3	—	14	2¾	—	11	¼	3	2¾
3	6	1	26	—	—	14	2	—	10	3½	3	2½
3	7	1	25	1	—	14	1¼	—	10	3½	3	2½
3	8	1	24	2¼	—	14	1½	—	10	2¾	3	2¼
3	9	1	23	3½	—	13	3¾	—	10	2¾	3	2¼
3	10	1	23	¾	—	13	2¾	—	10	2	3	2
3	11	1	22	2	—	13	2½	—	10	1¼	3	1¾
3	12	1	21	3½	—	13	1¾	—	10	1¼	3	1¾
3	13	1	21	¾	—	13	1	—	10	½	3	1½
3	14	1	20	2½	—	13	¾	—	9	3¾	3	1¼
3	15	1	20	—	—	13	—	—	9	3¾	3	1¼
3	16	1	19	1½	—	12	3¼	—	9	3	3	1
3	17	1	18	3¼	—	12	2¾	—	9	2¼	3	¾
3	18	1	18	1	—	12	2¼	—	9	2¼	3	¾
3	19	1	17	2¾	—	12	1½	—	9	1½	3	½
3	20	1	17	2½	—	12	1	—	9	1½	3	½
3	21	1	16	2½	—	12	½	—	9	¾	3	¼
3	22	1	16	½	—	12	—	—	9	¾	3	¼
3	23	1	15	2½	—	11	3½	—	9	—	3	—

Wann

Wann 1. dresdner Scheffel Korn oder Weitzen gilt		ſo ſoll reſpective wiegen										
		ein Brod						die Semmel				
		für 1. Gr.			für 3. Pf.			für 3. Pf			für 1. Pf.	
thl.	Gr	℔	Lth.	Quent	℔	Lth.	Quent	℔	Lth.	Quent	Lth.	Quent
4	—	1	15	½	—	11	3	—	9	—	3	—
4	1	1	14	2½	—	11	2½	—	8	3¼	2	3¾
4	2	1	14	½	—	11	½	—	8	3¼	2	3¾
4	3	1	13	2¾	—	11	1½	—	8	2½	2	3½
4	4	1	13	1	—	11	1¼	—	8	2½	2	3½
4	5	1	12	3	—	11	¾	—	8	1¾	2	3¼
4	6	1	12	1¼	—	11	¼	—	8	1¾	2	3¼
4	7	1	11	3½	—	10	3¾	—	8	1	2	3
4	8	1	11	2	—	10	3¾	—	8	1	2	3
4	9	1	11	1¼	—	10	3¼	—	8	¼	2	2¾
4	10	1	10	2½	—	10	2½	—	8	¼	2	2¾
4	11	1	10	1	—	10	2¼	—	7	3½	2	2½
4	12	1	9	3½	—	10	1¾	—	7	3½	2	2½
4	13	1	9	2	—	10	1½	—	7	3½	2	2½
4	14	1	9	½	—	10	¾	—	7	2¾	2	2¼
4	15	1	8	3	—	10	½	—	7	2¾	2	2¼
4	16	1	8	1¾	—	10	1	—	7	2¾	2	2¼
4	17	1	8	—	—	10	—	—	7	2	2	2
4	18	1	7	2¾	—	9	3½	—	7	2	2	2
4	19	1	7	1¼	—	9	3¼	—	7	2	2	2
4	20	1	7	—	—	9	3	—	7	1¼	2	1¾
4	21	1	6	2¼	—	9	2¼	—	7	1¼	2	1¾
4	22	1	6	1¼	—	9	2	—	7	1¼	2	1¾
4	23	1	6	—	—	9	2	—	7	½	2	1½
5	—	1	5	2¾	—	9	1½	—	7	½	2	1½
5	1	1	5	1½	—	9	1¼	—	7	½	2	1½
5	2	1	5	¼	—	9	1	—	6	3¾	2	1¼
5	3	1	4	3	—	9	¾	—	6	3¾	2	1¼
5	4	1	4	2	—	9	½	—	6	3¾	2	1¼
5	5	1	4	¾	—	9	—	—	6	3	2	1
5	6	1	3	3½	—	8	3¾	—	6	3	2	1
5	7	1	3	2½	—	8	3½	—	6	3	2	1
5	8	1	3	1¼	—	8	3¼	—	6	3	2	1
5	9	1	3	¼	—	8	3	—	6	2¼	2	¾
5	10	1	2	3¼	—	8	2¼	—	6	2¼	2	¾
5	11	1	2	2	—	8	2½	—	6	2¼	2	¾
5	12	1	2	1	—	8	2¼	—	6	2¼	2	¾
5	13	1	2	—	—	8	2	—	6	1½	2	½

Wann

Wann 1. dresdner Scheffel Korn oder Weitzen gilt		ſo ſoll reſpective wiegen											
		ein Brod						die Semmel					
		für 1. Gr.			für 3. Pf.			für 3. Pf.			für 1. Pf.		
thl	Gr.	℔	Lth.	Quent	℔	Lth	Quent	℔	Lth	Quent	Lth.	Quent
5	14	1	1	3	—	8	1¾	—	6	1½	2	½
5	15	1	1	2	—	8	1½	—	6	1½	2	½
5	16	1	1	1	—	8	1¼	—	6	1½	2	½
5	17	1	1	—	—	8	1	—	6	¾	2	¼
5	18	1	—	3	—	8	¾	—	6	¾	2	¼
5	19	1	—	2	—	8	½	—	6	¾	2	¼
5	20	1	—	1¼	—	8	¼	—	6	¾	2	¼
5	21	1	—	—	—	8	—	—	6	¾	2	¼
5	22	—	31	3½	—	7	3¾	—	6	—	2	—
5	23	—	31	2½		7	3½	—	6	—	2	—
6	—	—	31	1¼	—	7	3¼	—	6	—	2	—
6	1	—	31	—	—	7	3	—	6	—	2	—
6	2	—	30	3¾	—	7	2¾	—	6	—	2	—
6	3	—	30	3	—	7	2¾	—	5	3¼	1	3¾
6	4	—	30	2¼	—	7	2½	—	5	3¼	1	3¾
6	5	—	30	1¼	—	7	2¼	—	5	3¼	1	3¾
6	6	—	30	½	—	7	2	—	5	3¼	1	3¾
6	7	—	29	3¾	—	7	1¾	—	5	2½	1	3½
6	8	—	29	2½	—	7	1¾	—	5	2½	1	3½
6	9	—	29	2¼	—	7	1½	—	5	2½	1	3½
6	10	—	29	1½	—	7	1¼	—	5	2½	1	3½
6	11	—	29	¾	—	7	1	—	5	1¾	1	3¼
6	12	—	29	—	—	7	1	—	5	1¾	1	3¼
6	13	—	28	3¼	—	7	¾	—	5	1¾	1	3¼
6	14	—	28	2½	—	7	½	—	5	1¾	1	3¼
6	15	—	28	1¾	—	7	¼	—	5	1¾	1	3¼
6	16	—	28	1	—	7	¼	—	5	1	1	3
6	17	—	28	¼	—	7	—	—	5	1	1	3
6	18	—	27	3¾	—	6	3¾	—	5	1	1	3
6	19	—	27	3	—	6	3¾	—	5	1	1	3
6	20	—	27	2¼	—	6	3½	—	5	1	1	3
6	21	—	27	1½	—	6	3¼	—	5	1	1	3
6	22	—	27	½	—	6	3	—	5	¼	1	2¾
6	23	—	27	¼	—	6	3	—	5	¼	1	2¾
7	—	—	26	3¾	—	6	2¾	—	5	¼	1	2¾
8	—	—	23	2¼	—	5	3½	—	4	2	1	2

Wann

Nürnberger Bäckertafel.

Wann 1. nürnberger Simra Korn oder Kern gilt		ſo ſoll reſpective wiegen: Ein Brod für 12 Kr.		Ein Brod für 6 Kr.			Thut zu Geld auf 1. Simra ſo der Bäcker ohne die Kleyen löſet.			Ein Zweyerpärlein.		Ein Kreutzerpärlein und Laibel		Ein Bollenlaibel		Ein Römiſch 3. Kreutzerlaibel.			Brodbetrag, ſamt Backlohn Koſten, Nachmehl und Kleyen.		
fl.	kr.	℔	Lth.	℔	Lth.	q.	fl.	kr	pf	L.	Qu	L.	q	L.	q.	℔	L.	q.	fl.	kr	pf
7	—	11	4	5	18	—	8	44	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
7	30	10	17	5	8	2	9	13	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
8	—	10	—	5	—	—	9	43	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
8	30	9	16	4	24	—	10	13	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
9	—	9	2	4	17	—	10	43	2	6	2	13	—	16	—	1	16	—	13	55	1
9	30	8	21	4	10	2	11	13	3	6	1	12	2	15	2	1	14	2	14	25	1
10	—	8	9	4	4	2	11	44	—	6	—	12	—	15	—	1	13	—	14	59	3
10	30	7	30	3	31	—	12	14	2	5	3	11	2	14	2	1	11	2	15	35	1
11	—	7	20	3	26	—	12	44	3	5	2½	11	1	14	—	1	10	—	16	—	—
11	30	7	11	3	21	2	13	14	—	5	1½	10	3	13	3	1	9	1	16	36	—
12	—	7	2	3	17	—	13	45	—	5	1½	10	3	13	—	1	7	—	16	55	2
12	30	6	26	3	13	—	14	16	—	5	½	10	1	12	3	1	6	1	17	34	2
13	—	6	19	3	9	2	14	44	1	5	—	10	—	12	1	1	4	3	18	5	3
13	30	6	12	3	6	—	15	14	2	4	3½	9	3	12	—	1	4	—	18	32	1
14	—	6	5	3	2	2	15	47	—	4	3	9	2	11	3	1	3	1	18	57	1
14	30	5	31	2	31	2	16	17	—	4	2½	9	1	11	2	1	2	2	19	29	1
15	—	5	26	2	29	—	16	43	1	4	2	9	—	11	1	1	1	3	19	59	2
15	30	5	20	2	26	—	17	16	3	4	1½	8	3	11	—	1	1	—	20	31	1
16	—	5	15	2	23	2	17	46	1	4	1	8	2	10	3	1	—	1	21	4	3
16	30	5	10	2	21	—	18	17	2	4	½	8	1	10	3	1	—	1	21	31	2
17	—	5	6	2	19	—	18	44	—	4	—	8	—	10	2	—	31	2	22	8	—
17	30	5	1	2	16	2	19	19	—	4	—	8	—	10	—	—	30	1	22	29	2
18	—	4	29	2	14	2	19	48	2	3	3½	7	3	10	—	—	30	—	22	59	—
18	30	—	—	—	—	—	—	—	—	3	3	7	2	9	3	—	29	1	23	40	1
19	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	3	7	2	9	1	—	27	3	24	5	—
19	30	—	—	—	—	—	—	—	—	3	2½	7	1	9	1	—	27	3	24	38	2
20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	2½	7	1	8	—	—	26	1	25	6	2

A brief

A brief and impartial ſurvey of the flour and bread trades, to which is annexed a ſpecimen of a Table, propoſed for aſcertaining the price of bread. Lond. 1760, 4.

Entdecktes Geheimniß der Müller, Becken und Melber (Mehlhändler), oder gründliche Nachricht von der verſchiedenen Güte und Gewicht des Getreides, deſſen Ankauf, dann, was der Müller nach Abzug der Miz (Mülter) an Mehl zu liefern, was der Beck, nach Abzug der Koſten, an weiſſen und ſchwarzen Brod, dem Gewichte nach, zu backen, und wie der Melber das Mehl von jeder Sorte zu verkaufen habe; hauptſächlich zu Begreifung einer Policeimäßigen Raitung (Schatzung), oder Brod- und Mehlſatzes, dem Publico zum Beſten verfertiget, nach der Nürnberger Meß eingerichtet, und am Ende nach dem Würtembergiſchen berechnet, Nürnb. 1754, fol. ſ. auch im 14 und 15 St. der Stutg. Phyſik. ökon. Realzeit. v. J. 1757, S 209—222; desgl. im 2 Th. der von J. C. h. Hirſch herausgegebenen Samml. verſchied. Nachr. ꝛc. Anſpach, 1764, 8. S. 224—252.

In der Erfahrung gegründet befundene Mahl- und Back-Tabelle, ſ. in No. 30 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1768, S. 354, f.

Anſchlag zum Brod-Backen, ſ. im 15 St. des Lauſitz. Mag. a. d. J. 1772, Görl. 4. S. 243—245.

Hrn. Hofrath C. A. Flohr ohnmaßgebliche Grundſätze zu einer beſtändigen Brodtaxe für die Herzogl. Meklenburgiſchen Städte, ſ. in Schrebers neuer Sammlung ꝛc. VIII. Th. Bützow und Wism. 1765, gr. 8. S 767—782.

Von Beſtimmung der Brodtaxen, handelt J. H. G. von Juſti, im 3 St. ſeiner fortgeſ. Bemüh. zum Vortheil der Naturkunde und des geſellſchaftl. Lebens der Menſchen, Berl. u. Stett. 1760, 8. S. 365—368.

J. A. Kritters Unterricht, wie die in den Braunſchw. Lüneb. Städten eingeführte Brod-Tax-Tabellen bei Beſtimmung des Brodgewichtes zu gebrauchen, ohngeachtet die Marktpreiſe viel höher geſtiegen, als die höchſten Marktpreiſe, die in den Tabellen befindlich ſind, ſ. im 85—88 St. der Hannover. Beiträge z. N. und Vergn. v. J. 1762.

Eben deſſ. nöthige Nacherinnerungen, zu dem im 85 und folgenden Blättern gegebenen Unterricht, wie man die Back-Tabellen gebrauchen ſolle, ungeachtet die jetzigen Marktpreiſe der Früchte nicht in den Tabellen befindlich ſind: ſ. im 91 St. derſ. v. e. d. J.

Jo. Fr. Ungers Anmerkungen von der Backtabelle der Königl. und Churfürſtl. Reſidenzſtadt Hannover: ſ. in der Zugabe zu den Hannov. gel. Anzeigen v. Jahr 1752, No. 5.

Es iſt aber nicht genug, daß die Brodtaxe auf eine ſolche Art zu Stande gebracht und ausgerechnet worden; ſondern nunmehr kommt das Hauptwerk darauf an, daß dieſelbe auch zur genauen Befolgung gebracht werde, weil ſonſt alle die viele Mühe, die man ſich gegeben hat,

vergeb-

vergeblich angewandt ſeyn würde. Hier iſt eine beſtändige Aufſicht nöthig. Bey dem geringſten Argwohn oder Verdacht, daß das Brod nicht das geſetzte Gewicht habe, oder auch außerdem alle Woche einmahl, ſonderlich aber gegen die Feſttage und Jahrmärkte, müſſen die Brodſcharren und Bäckerläden ganz unvermuthet viſitiret, und das zu leicht gefundene, oder zwar auch das vorgeſchriebene Gewicht habende, aber nicht recht ausgebackene Brod, den Armen zum Beſten, ſogleich und ohne Nachſicht confiſciret, und dabey keine Entſchuldigung angenommen, ſondern der Bäcker noch außerdem geſtraft werden. Es muß aber das Nachwägen nur bey friſchem, keinesweges aber bey altem, bereits ausgetrockneten, Brode geſchehen. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß keiner von den Polizeybedienten die vorhabende Viſitation den Bäckern vorher unter der Hand bekannt machen dürfe. Die Entſetzung vom Dienſte würde in dergleichen pflichtvergeſſenen Fällen die geringſte Strafe darauf ſeyn.

Es ſcheint das den Bäckern in der Brodtaxe zu ihrem Profit oder Backlohn zugeſtandene Quantum ſehr klein zu ſeyn; und man ſollte faſt denken, daß ſie damit unmöglich auskommen könnten. Allein wenn man überleget, daß ſowohl bey dem Einkaufe des Getreides, als auch bey den andern Materialien, als: Holz, Licht, Salz, u. d. gl. ſich verſchiedene Vörthelchen und ökonomiſche Erſparungen anbringen laſſen; ſie auch verſchiedene Sorten, als Prezeln, Zwieback ꝛc. ohne Taxe backen; ſodann, wenn ſie das Werk verſtehen, von der Vieh- und Schweinemäſtung, als wozu ſie die vielen Kleyen anwenden können, guten Nutzen ziehen; ferner nicht allein Brod, ſondern auch allerhand Kuchen für andere Leute, um das Backlohn backen, ihnen auch wohl das Obſt dörren, die Braten ausbraten, und dafür allezeit etwas bekommen; endlich auch die viele Aſche bey den Seifen- oder Salpeterſiedern wohl ins Geld zu ſetzen wiſſen;

wenn

wenn man, ſage ich, alle dieſe und mehr dergleichen Neben-Nutzungen überleget: ſo können die Bäcker mit dem ihnen bey dem Brod zugeſtandenen Lohn oder Profit gar wohl zufrieden ſeyn, und, wann ſie ihr Handwerk verſtehen, und ſich ins Handeln ſchicken können, ohne Unrecht und Betriegerey zu anſehnlichem Vermögen gelangen.

Back-Trog, Fr. Huche, May oder Petrin, iſt das vornehmſte Stück vom Hausrathe in einer Bäckerey, und, wie bekannt, eine Art von einem hölzernen Troge, oder langen Kaſten, der unten enger zuläuft, als er oben iſt, wo man ihn aufmachet. Sie werden aus einem ganzen Stücke Holz ausgehauen und ausgewölbt, ſo daß ſie unten muldenförmig ſind, und es wird darin der Teig zum Brode angemacht, geknetet und geſäuert.

Die Backtröge ſind von verſchiedener Größe, nähmlich 5 bis 10 Schuh in der Länge, 16 bis 18 Zoll hoch, und oben 1½ Fuß bis 30 Zoll, unten aber 1 Fuß bis 20 Zoll, breit. In jedem Backhauſe richtet man die Größe des Backtroges nach der Größe des Ofens und nach dem Platze, den man dazu hat, ein. Ordentlicher Weiſe nimmt mau zu einem Ofen, der 8 Fuß im Durchſchnitt hat, einen Backtrog, welcher ebenfalls 8 Fuß lang iſt. Sind die Oefen noch größer, das iſt: iſt man im Stande, mehr als in andere Oefen auf einmahl einzuſchieben, ſo muß man auch größere Back-Tröge haben. Sind hingegen die Oefen kleiner, ſo muß man die Backtröge nicht nach dem nähmlichen Verhältniß kleiner machen, weil die Backtröge überhaupt deſto beſſer ſind, je größer ſie ſind; denn je weiter der Backtrog iſt, deſto leichter und beſſer kann man den Teig darin durcharbeiten.

In Anſehung der Bauart und der Wahl der Back-Tröge muß man merken, daß man ſie an den beyden Enden mehr abnutzet, als in der Mitte, vornehmlich an dem Ende, welches dem Kneter zur linken Hand iſt; denn in der Mitte iſt allezeit Mehl und Teig, da hingegen an den

den Enden, vornehmlich zur linken Hand, oft Waſſer befindlich iſt, wo der ſogenannte Sauerort, Fr. Fontaine, iſt, und wo der Sauerteig zubereitet wird. Aus eben dieſer Urſache muß man die beyden Enden der Backtröge öfter abſcharren, als die Mitte, wodurch ſolche noch mehr abgenutzet werden.

Um gute Backtröge zu verfertigen, wählet man hartes Holz, welches nicht porös iſt, damit beym Kneten kein Waſſer hinein dringe. Ueber dieß muß dieſes Holz nicht faſerig ſeyn, damit ſich beym Kneten und Abſchaben keine Splitter losmachen, die den Teig verderben, und die Hand des Kneters verwunden können. Wegen angeführter Urſachen iſt, nach dem Urtheil des Hrn. Malouin, das beſte Holz zu Backtrögen das Nußbaum-Holz; nach dieſem das Birnbaumholz, ſodenn das Eichen⸗und endlich das Büchenholz. In Deutſchland befinden die Bäcker das Ahornholz, ſowohl nach der Natur dieſes Holzes, als in der Erfahrung, für das beſte. Wo man dergleichen Holz nicht haben kann, da erwählet man Aeſpen⸗oder ſogenannntes Weißholz.

Für den Deckel des Backtroges, oder die Beute, muß man eben ſo viel Sorgfalt anwenden. Man darf ſie nicht aus ſplitternden Holze verfertigen, dergleichen Tannen⸗und Aeſchenholz iſt; und ſie müſſen wohl ſchließen. Man bedient ſich derſelben auch zum Abwägen des Teiges, und zum Auswirken des Brodes. Sie dienen auch bey uns anſtatt der Backtiſche. Wo man aber auch beſondere Backtiſche hat, da werden dieſelben Beuten genennet; an einigen Orten hingegen heißt der ganze Backtrog Beute.

Die Backtröge ſtehen bey den meiſten Bäckern in Frankreich auf dem Ofen, welches im Winter zwar gut, im Sommer aber wegen der Hitze ſehr ſchädlich iſt, weil es eben ſo nachtheilig iſt, in einer gar zu heißen Luft, als in einer gar zu kalten, zu kneten. Auch in Sachſen findet man an vielen Orten die Backſtube und den Back⸗

Trog über den Backofen angelegt. Diejenigen Bäcker, die ſich ſo eingerichtet haben, halten es auch im Sommer für bequem, weil ſie das Waſſer, wie es aus dem Brunnen kommt, ohne es erſt anzuwärmen, in den Teig hinein ſchütten können. Will man gut Brod haben, ſo muß man ſo viel Luft, als man kann, in den Teig hinein zu bringen ſuchen. Knetet man aber an einem gar zu warmen Orte, ſo behält man weniger Luft in dem Teige, als wenn man an einem gemäßigten Orte knetet, wo mehr, und nicht ſo verdünnte Luft iſt. An warmen Orten aber iſt weniger Luft, als an kalten; denn die Kälte verdicket, und die Hitze verdünnet ſie.

Ein anderer Bewegungsgrund, der die Bäcker dahin vermögen ſollte, daß ſie nicht in einer gar zu warmen Luft und an einem gar zu engen Orte einkneteten, iſt der, daß die Luft in der Hitze gemeiniglich nicht ſo rein iſt, wie in der Kälte, und daß die gar zu ſtarke Ausdünſtung der Kneter, welche ſich ſehr angreifen müſſen, die Luft verdirbt. Es kommt eben daher, daß man manchmahl nicht nur auf dem Ofen, wenn man daſelbſt knetet, kaum Athem hohlen kann, ſondern daß es auch übel riecht, ſo, daß die Luft, die man in den Teig zu derſelben Zeit durch das Kneten hinein bringt, und die voll übler Ausdünſtungen iſt, nothwendiger Weiſe ſchlechtes Brod geben muß. Man weiß, daß eine üble Ausdünſtung, ja ſchon der Athem des Kneters allein, einen Teig verderben kann. Hierzu rechne man noch, daß man in der Hitze nicht ſo ſtark arbeiten kann, als in einer gemäßigten Luft, und es liegt doch viel daran, daß der Teig ſtark durchgeknetet werde.

Uebrigens geht der Teig nicht gut auf, wenn er zu geſchwinde geht (ſiehe unter Bier-Hefen); der Sauer-Teig und der Teig werden auf einer zu warmen Stelle gar zu bald fertig, und folglich bäckt es ſich in gar zu heißem Wetter nicht ſo gut, als wenn das Wetter gemäßigt iſt. Im Frühlinge geräth das Brod am beſten.

Endlich

Endlich iſt es bequemer, auf ebenen Boden in dem Backhauſe zu arbeiten, als auf dem Ofen, wo man das Waſſer und das Mehl erſt hinauf tragen, und dann die Brode wieder herunter hohlen muß, um ſie einzuſchieben, wodurch die Zurichtung des Brodes aufgehalten wird.

Back=Tücher, Fr. Couches, ſind Tücher, deren man ſich zu denen Broden, die unter 2 Pfund und über 6 Pfund ſind, bedient, und welche von verſchiedener Breite ſind, nachdem das Brod breit iſt. Dieſe Tücher muß man trocken halten, und in die Luft hängen, weil ihnen die Feuchtigkeit und Hitze einen übeln Geruch geben würde, der ſich dem Brode, welches man auf dieſelben zum Aufgehen leget, mittheilen könnte.

Backert, ſiehe Baggert.

Baclage, ein ſonderlich nur auf Flüſſen und in den Häfen der Stadt Paris gebräuchliches Wort, bedeutet die Ordnung der Schiffe oder Kähne in einem Hafen, wo man eines nach dem andern hinein gehen läßt, die Waaren, die es geladen hat, zu öffnen und zu verkaufen. Man gebraucht aber dieſes Wort auch von dem Gelde oder der Abgabe, welches denjenigen bezahlt wird, denen dieſe Ordnung zu machen aufgetragen iſt.

Bacmats, ſiehe Bachmatten.

Bacon, nennet man in Frankreich, ſonderlich im Delphinat, eingeſalzenes fettes Schweinfleiſch. Anderwärts wird dieſe Benennung auch allerley gedörrten und geräucherten Sachen, z. E. Fiſchen, beygeleget.

Bacule, ſiehe Schlag=Baum.

Bad, Baden, L. Balneum, Fr. Bain, Baigner. Das Baden ſcheint ein natürlicher Trieb vieler Thiere zu ſeyn. Viele Vögel und vierfüßige Thiere, ja gar Inſecten, die in der Luft leben, ſuchen zuweilen das Waſſer, um ſich zu reinigen und zu erfriſchen; und auch die Menſchen haben von je her die Gewohnheit gehabt, ſich bald im kalten, bald im warmen gemeinen Waſſer zu baden. Es

war nicht bloß die Reinlichkeit, ſondern ſelbſt die Geſundheit, die Abſicht dieſer Bäder.

Diejenige Art des Badens, welche am meiſten gewöhnlich iſt, geſchieht der Reinlichkeit wegen; denn man badet ſich auf dieſe Weiſe bloß zum Vergnügen, und wenn man vollkommen geſund iſt; daher haben viele reiche und zärtliche Leute gemeiniglich in ihren Wohnungen ſolche Zimmer, welche bloß zu dieſem Zweck beſtimmt ſind, und daher Badezimmer genannt werden. Nach dem Baden nimmt man Pulver von bittern Mandeln, welches in warmen Waſſer eingerührt iſt, und reibt den ganzen Leib damit. Dieſer letztere Teig wird in der Abſicht gebraucht, damit die Haut weich werden möge, wozu folgender gelber Teig gar vortrefflich dient. Man nimmt: bittere Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund, Pinien $\frac{1}{4}$ Pf., Honig, $\frac{1}{2}$ Pf., und das Gelbe von acht Eyern. Die Mandeln und Pinien zerſtößt man in einem Mörſer zu einem ganz feinen Pulver, und miſchet alles wohl unter einander, ſo iſt der Teig fertig. Er verdirbt nicht, ſondern hält ſich beſtändig. Wenn man ihn gebrauchen will, löſet man ihn im Waſſer auf; er gibt der Haut Nahrung, macht ſie weich und ſtark. Zuletzt reiniget man den ganzen Leib mit neapolitaniſcher Seife, welche im Waſſer zerſchlagen, und in einen ſtarken Schaum aufgelöſet iſt.

Dasjenige, welches das Geſundheitsbad genannt wird, wird ebenfalls mit laulichem Waſſer, aber verſchiedene Tage nach einander, und gemeiniglich auf Anrathen eines Arztes, als ein Geſundheitsmittel gebraucht. Da die Bäder überhaupt einen diätetiſchen Nutzen haben, und dieſer Nutzen durch die Umfließung des Waſſers dem Körper gewähret wird, ſo läßt ſich auch leicht begreifen, wie man die eigenthümliche Kraft des Waſſers oft durch einen Kunſtgriff vermehren könne, daß man ihm die Kräfte gewiſſer Pflanzen noch einverleibet, und es mit neuen Tugenden bereichert, die ſich für die beſondern

Umſtände eines einzelen Menſchen ſchicken. Wer ſich des Waſſerbades bedient, um die Ausdünſtung der Haut wiederherzuſtellen, der kann den Zufluß der Säfte nach dem Umfange des Körpers vermehren, wenn er das Waſſer mit Aſche oder Küchenſalze ſalzet, wodurch die Haut mehr gereizt, und durch eine kleine Aetzung der Zufluß der Säfte nach ihr hingelockt wird. Wenn es auf die Reinigung der Haut ankommt, ſo dient in das Bad eine Seife, welche den oehlichten Schmutz deſto leichter mit dem Waſſer verbindet. Iſt es uns um die Stärkung der Glieder zu thun, ſo können wir das Badewaſſer mit großem Nutzen mit ſtärkenden Kräutern abkochen. Will man durch das Bad geringe Krankheiten der Haut vertreiben, ſo kochet man das Waſſer mit balſamiſchen Kräutern, wie die Kamillenblumen, und viele andere bekannte Gewächſe ſind. Auf eben die Weiſe kann man mit erweichenden Kräutern die krampfſtillende Kraft der Bäder vermehren, die zuſammengezogenen Gefäße deſto beſſer eröffnen, und die verhärteten Häute erweichen. Man kann mit zuſammenziehenden und ſtärkenden Mitteln, mit Branntwein, mit Wein, mit glühendem Eiſen, welches im Waſſer gelöſchet, oder mit herben Kräutern, welche darin gekocht worden, die ſchlaffen Gefäße ſtärken, und den ſchwachen Gliedern ihre Kräfte wieder geben. Man kann durch auflöſende Kräuter die Säfte in den kleinſten Gefäßen verdünnen, und durch ſolche, die eine Gerinnung machen, die gegenſeitige Kraft, ſie zu verdicken, vermehren, u. ſ. w. Wenn ein Theil des Körpers vor andern der Wohlthat des Bades bedarf, ſo kann man die Wirkung des Waſſers durch eben ſolche Mittel verſtärken. Die Fußbäder mit Aſche und Salz ziehen die Säfte mit weit mehr Gewalt von den obern Theilen herab, als das bloße Waſſer. So nützlich das gemeine Waſſer zum Händewaſchen beym Ausſchlage der Haut iſt, ſo iſt doch Tobakswaſſer, und das mit ſpecifiſchen Mitteln wider die Krätze abgekochte Waſſer, weit wirkſamer.

Die Natur bereitet uns wirklich in den Thieren ein Badewaſſer, welches in gewiſſen Abſichten größere Kräfte beſitzt, als wir ihm mit allen Spezereyen des Gewächs- und Mineralreiches einverleiben können. Es hat einige Tyrannen gegeben, welche junge und geſunde Leute haben ermorden laſſen, um ſich in ihrem Blute zu baden, weil ſie wohl wußten, daß dieſes Bad ein Mittel ſey, ihre Kräfte zu vermehren. Man kann eben dieſe Wirkung mit weniger Tyranney von dem Blute der Thiere erhalten; und auch dieſer Mord iſt unnöthig, weil die Milch der Thiere, und die Ausdünſtungen junger Leute, eben daſſelbe thun können. So gar die Dünſte lebendiger oder friſch geſchlachteter Thiere beweiſen eine ſolche ſtärkende und belebende Kraft. Die Aegypter bedienten ſich der Milch von Kamelen, Eſeln und Ziegen zu Bädern. Von der Eſelsmilch glaubte ehedem Poppäa, und zwar nicht ohne Grund, daß ſie die Haut glätte, entrunzele, zart mache und glänzend erhalte, weshalb ſie auch auf ihren Reiſen immer eine Heerde von 500 Eſelinnen bey ſich führte, in deren Milch ſie ihren ganzen Leib badete. Dieſe Kraft zur Verſchönerung der Haut, wird vielleicht die Milchbäder weit beliebter machen, als ihre vortreffliche Eigenſchaft, die Schärfe und Hitze der Säfte zu dämpfen, um deren wegen Ettmüller ſagte, daß ſie, ſeit Galens Zeiten, die berühmteſte Zuflucht der hektiſchen und ſchwindſüchtigen Leute geweſen wären. Er ſelbſt verſprach vieles von ihnen in der ſcorbutiſchen Auszehrung; und Zacutus Luſitanus curierte mit dem lauen Milchbade einen von unmäßigen Wollüſten ganz erſchöpften Jüngling. Sylvius verſprach von warmen Fußbädern aus Kuhmilch denen, die bey ausbrechenden Blattern verhüten wollten, daß ſie nicht im Geſichte zu häufig zum Vorſchein kommen, eine gute Wirkung; und wenn nur nicht durch unvorſichtige Erkältung, bey dem Gebrauche dieſer Bäder, die untern Theile verwahrloſet werden, ſo ſcheint die erweichende Kraft derſel-

derſelben allerdings den Ausbruch der Blattern an den Füßen zu befördern, und das Geſicht zu befreyen. Siehe auch den Artickel Fuß-Bad.

Ich will unter den thieriſchen Bädern die Lohbäder der Gärber, womit Schröck eine gichtiſche Lähmung curiert hat, und die erweichenden und ſchmeidigenden Bäder von den Gartenſchnecken, übergehen, weil ſie nicht in ſo allgemeinem Rufe und Gebrauche ſind, als die Ameiſenbäder, die in der Lähmung und laufenden Gicht zuweilen große Hülfe leiſten, wovon ich bereits unter dem Art. Ameiſe gehandelt habe.

Unter die trockenen Bäder gehören: das Sandbad, da man das kranke Glied in Sand ſtecket; und das Roſinenbad, welches von dem Marke der Roſinen gemacht wird, da man nähmlich das kranke Glied in dergleichen Früchte, wenn ſie noch friſch, und vorher warm gemacht ſind, ſtecket.

Unter den mineraliſchen Wäſſern, welche zum Baden gebraucht werden, enthalten einige hauptſächlich Salze, andere ſchwefelige, und noch andere metalliſche Theile. Zu den ſalzigen Wäſſern gehören zuerſt diejenigen, in welchen das Seeſalz das Uebergewicht hat. Das Bad in Seewaſſer wird in verſchiedenen Krankheiten der Haut, beſonders der Krätze und dem Ausſatze, wie auch bey Geſchwulſt und Schmerzen der Glieder, und vornehmlich in der Waſſerſcheu, angeprieſen. Dieſe Bäder reinigen auch die faulen Geſchwüre, ſtillen die Krämpfe, und beleben die betäubten und gelähmten Glieder wieder. Andere Wäſſer enthalten ein Salz, welches kaliſch iſt, und dem Weinſteinſalze gleichet; und dieſe werden gemeiniglich ſalpeterige Wäſſer genannt. Die warmen ſalpeterigen Bäder zertheilen die Geſchwulſt und Verhärtung der Drüſen, eröffnen die verſtopften Nerven, und curieren die Lähmung. Man gebraucht ſie nicht nur zum Waſchen, ſondern auch als Tropfbäder, da ſie von einem hohen Orte warm auf die

kranken Glieder herab träufeln. Die ſchwefeligen minera- liſchen Wäſſer werden äußerlich ebenfalls in Krankheiten der Haut, bey Zittern der Glieder, bey Schwindung der- ſelben und bey Lähmungen, insbeſondere aber bey der engliſchen Krankheit der Kinder, gut befunden. Unter den metalliſchen Wäſſern ſind die eiſenhaltigen die ge- meinſten, und man bedient ſich ihrer Bäder beſon- ders zur Stärkung der Glieder, und in allen Krank- heiten, die von einer Schwäche herrühren. Ueber die Wahl und den Gebrauch der Bäder von mineraliſchen Wäſſern, muß man den Ausſpruch eines wohlerfahr- nen und ſcharfſichtigen Arztes vernehmen.

Die gewöhnlichen Badewannen, dergleichen man bey den Badern antrifft, Fig. 66, A. ſind aus Kupfer gemacht, und inwendig verzinnt; 3 Fuß und 6 Zoll lang, ungefähr 2 Fuß breit, und eben ſo hoch. Sie haben eine länglich runde Geſtalt an beyden Enden; an den Seiten aber ſind ſie glatt. Nahe an dem Boden iſt ein kleines Gitter, wo ſich nähmlich der Hahn B be- findet, durch welchen das Waſſer in eine kleine Grube C abgezapft wird, und aus derſelben durch eine Röhre aus dem Zimmer geleitet wird. D iſt ein kleines kupfer- nes und verzinntes Becken mit einem Griffe, welches ungefähr 6 Zoll im Durchmeſſer hat, und 4 Zoll tief iſt. Man braucht es dazu, das warme und kalte Waſſer in der Wanne recht wohl zu vermiſchen, indem man es da- mit durch einander rühret; oder auch, daſſelbe heraus zu ſchöpfen, wenn ſich die Perſon, welche baden will, hinein ſetzt. Die blecherne Röhre E, welche oben einen Trichter mit einem Hange von Eiſendraht hat, hängt man über den Hahn, die Röhre aber reicht ziemlich tief in der Wanne herunter, um das heiße Waſſer oben da- hin zu leiten; welches aus der Urſache nöthig iſt, weil das Waſſer deſto eher kalt wird, je näher es dem Bo- den iſt. F ſind Röhren, die am Ende mit Hähnen verſe- hen ſind, vermittelſt welcher das Waſſer aus zwey Be- hältniſ-

hältniſſen, eines zum warmen, und das andere zum kalten Waſſer, nach Belieben, und ſo wie es nöthig iſt, in die Badewanne geleitet werden kann.

Es giebt aber ſehr viele Leute, welche nicht zu dem Bader gehen, wenn ſie ſich baden wollen, ſondern es in ihren Wohnungen verrichten. Weil ſie aber hier nicht die Bequemlichkeit ſo gut haben, das Waſſer heiß zu machen, und es in dem gehörigen Grade der Wärme zu erhalten, ſo hat man ſeit einigen Jahren hierzu eine ſehr bequeme Maſchine erfunden, welche aber zugleich ſehr gefährlich iſt, wenn man ſie nicht recht gebrauchet. Man nennet ſie den Cylinder, Fig. 66, G, ob ſie gleich die Geſtalt eines Cylinders nicht hat. Sie iſt von Kupfer, und ſieht einer großen Flaſche oder Kanne ſehr ähnlich. Unten an derſelben geht an jeder Seite eine Röhre HH hinauf, welche beyde Röhren von dem Gefäße einige Zoll abweichen. Man füllet dieſe ganze Maſchine mit glühenden Kohlen an, und ſetzt ſich alsdenn in das Waſſer, in welchem man ſich baden will. Die Luftlöcher ſind die beyden vorgedachten Röhren, und durch dieſe haben die Kohlen den Zug, weil man ſonſt befürchten müßte, daß ſie verlöſchen möchten; zugleich aber dienen ſie, den Dampf heraus zu laſſen. Wenn man nun mit dieſer Maſchine das Waſſer ſo gewärmt hat, als es nöthig iſt, nimmt man ſie wieder heraus, und ſetzt ſich hinein. Zuweilen ſetzt man ſie nur bloß in eben dem Zimmer zur Seite, wo man ſich badet, und welches mehrentheils ſehr feſt verſchloſſen iſt, weil man ſich während dem Baden gemeiniglich vor der friſchen Luft fürchtet. Dieſes iſt ſowohl die Beſchreibung der Maſchine, als auch die ſchlechte Art, wie man ſie gemeiniglich gebrauchet. Zu allem Unglücke befürchten diejenigen Perſonen, welche eben keine ſonderliche Kenntniß von dergleichen Sachen haben, ihre ſchreckliche Wirkung, oder vornehmlich den Dampf nicht, welcher von den eingeſchloſſenen Kohlen herrührt, und keinen Ausgang findet.

Ob nun gleich die übeln Folgen gar wohl bekannt ſind, welche diejenigen vielfältig erfahren haben, die in ihre Schlafkammern glühende oder erſtickte Holz- und vornehmlich Steinkohlen geſetzt, und ſich daſelbſt ſchlafen gelegt haben, um vor der Kälte geſichert zu ſeyn, weswegen denn dergleichen Leute, wenn ſie nicht gleich ſchleunigen Beyſtand erlanget, des andern Tages früh im Bette todt gefunden worden ſind: ſo iſt man doch nicht auf die Vermuthung gerathen, daß aus dieſer Maſchine ein eben ſolches Unglück entſtehen könnte. Allein, es iſt bekanut, daß in Frankreich der Herr Bayer, Maitre des requêtes, als er ſich dieſes Cylinders auf die vorerwähnte Art beym Baden bedient hatte, im Bade geſtorben iſt, und zugleich der Hund, der ſich mit ihm in eben dem Zimmer befand; denn derjenige Kohlen-Dampf, welchen man mit der Luft in die Lunge zieht, indem man Athem hohlt, vermiſchet ſich mit dem Blute, und hemmet nach und nach deſſen Umlauf dergeſtalt, daß man zuletzt in den Todesſchlaf verfällt.

Man kann aber dieſe Maſchine gar bequem, und zwar ohne alle Gefahr, gebrauchen, wenn man nur die nöthige Behutſamkeit dabey anwendet. Man erwärmet nähmlich das Waſſer auf eben die Art, wie vorher gezeigt iſt; nur mit dem Unterſchiede, daß während der Zeit, da der Cylinder im Waſſer ſteht, man etwa ein Fenſter oder die Thüre aufmacht, damit friſche Luft in das Zimmer dringen, und der Kohlendampf heraus ziehen könne. Wenn man nun nachher die Maſchine wieder aus dem Waſſer heraus genommen hat, ſteigt man in das Bad, aber nicht gar zu geſchwinde, und indem man die Gemeinſchaft mit der äußern Luft gar zu ſehr gehemmet hat.

Beſchreibung einer kupfernen Badewanne, nebſt Anzeige, wie vielen Beſchwerden bey dem Baden dadurch abgeholfen werde; ſt. in No. 33 des Leipz. Int Bl. v. J. 1772, S. 453, f.

Das kalte oder Fluß-Bad vermehret die Kräfte der feſten Theile, und ſtärket die ſchlaffen Gefäße. Um

dieſer

dieſer Eigenſchaft willen, tauchten die Lacedämonier, die alten Deutſchen, die Celten, und noch jetzt, die Tatarn, ihre Kinder in kaltes Waſſer, um ihre Körper zeitig zu härten; und Floyer glaubt ſo gar, daß ſeit der Zeit, da die Kinder nicht mehr durch Eintauchen getauft werden, nähmlich ſeit 1600, in England zuerſt die engliſche Krankheit der Kinder entſtanden ſey, deren beſte Cur die Bäder des kalten Waſſers ſind. Seneca bildete ſich recht viel auf den Nahmen eines Pſychroluten ein, der im Jänner in den Euripus ſtieg. Was noch jetzt Ruſſen thun, wenn ſie aus dem heißen Bade in den Fluß ſpringen, welcher voll Eis ſchwimmt, um ſich zu härten, das thaten ſchon ehemahls die Römer. In Paris bemerket man den Sommer hindurch, auf der Seine, gewiſſe große Fahrzeuge, welche mit leinenen Tüchern durchaus bedeckt ſind, die, gleich einem Dache, bis unten nahe an das Waſſer reichen, in welches gemeiniglich Pfähle eingeſchlagen ſind, an denen man ſie befeſtiget; da denn diejenigen, welche ſich daſelbſt baden, von niemanden geſehen werden können.

Auch auf Schiffen kann man, den Gründen der Baderey gemäß, auf eine zuverläſſige und dauerhafte Art, einen Ort zum Baden anlegen, wo man alle diejenige Gemächlichkeiten, welche man dazu erfordert, reichlich haben kann. Die Erfindung dieſer überaus nützlichen Veranſtaltung, haben wir dem Hrn. Poitevin, königl. franzöſiſchen Leibbader, zu verdanken. Es unterſtand ſich auch derſelbe, ſie ſogleich auszuführen, wenn er dazu nur die Erlaubniß von dem geheimen Rathe erlangen könnte. Dieſe erhielt er in einem offenen Schreiben vom Könige, d. 4 Apr. 1760, welches d. 13 Aug. des folgenden Jahres vom Parlamente regiſtriret wurde, und zwar wegen der gar vortheilhaften Vorſtellungen, die der General-Lieutenant der Polizey, der Subſtitut des königl. General-Procurators vom Chatelet, der Vorſteher der Kaufleute nebſt

deren

deren Schöppen, die Academie der Wiſſenſchaften, die mediciniſche Facultät, und der oberſte Leib-Wundarzt des Königes, davon erſtatteten. Es ließ alſo Herr Poitevin auf ſeine Koſten zwey Schiffe bauen, welche einander beynahe gleich, und auf denen einander ähnliche Gebäude errichtet waren. Das eine hatte ein unteres Stockwerk auf dem Boden, und nächſt dieſem noch ein anderes unter dem gebrochenen Dache; das andere Fahrzeug aber hat nur das erſtere allein. Dieſe beyde Gebäude nehmen indeſſen den geſammten Raum auf den Schiffen ein, auf welche ſie gebauet ſind. Er hat dasjenige, welches das größere iſt, neben der Vorſtadt St. Germain, gerade gegen die Ziegelhütten über, liegen, wo es das ganze Jahr über beſtändig liegen bleibt, ohne ſeinen Platz zu verändern. Das andere ſchickt er alle Jahre zu der kleinen Inſel St. Ludewig, wo es gemeiniglich den 1 April anlanget, und daſelbſt bis zu Ende des Septembers liegen bleibt. Hier iſt eine allgemeine Beſchreibung von der Einrichtung des größern, weil das andere mit ihm in den meiſten Stücken übereinkommt.

Jenes iſt 140 Fuß lang, 24 breit, und bis an das Dach, welches mit Schiefern gedeckt iſt, 18 Fuß hoch. Das untere Stockwerk iſt, nach der Länge, durch einen Gang, von 5 Fuß breit, in 2 gleiche Theile getheilt. Dieſer Gang iſt in der Mitte durch einen viereckigen Platz, welcher ſo breit, als das ganze Schiff iſt, und in welchem ſich der Ofen und Keſſel befinden, unterbrochen. Dieſer Platz ſondert ſogleich die Bade-Stuben der Weiber und Männer von einander; und in einem jeden Zimmer befindet ſich nicht mehr, als nur eine einzige Wanne. Jedes dieſer kleinen Zimmer iſt 9 Fuß lang, 6 breit, und mit einem kleinen Fenſter verſehen. An derjenigen Seite, wo ſich die Mannsperſonen baden, ſind 15 Zimmer mit Badewannen; zwey, in deren jedem 2 Betten ſtehen; nächſt dieſem eine Badſtube und ein Gießwerk, vermittelſt deſſen man das Gieß-Bad gebrauchet. Dieſe Gießwerke beſtehen in einem inwendig mit Bley überzogenen Faſſe, welches auf einem Geſtelle in dem obern Stockwerke ſteht. Aus dieſem Faſſe geht durch die untere Decke eine mit einem Hahne verſehene Röhre, bis zu der Wanne in dem Zimmer in dem untern Stockwerke, wo dieſe

kupferne

kupferne Röhre wie ein Trichter weit aus einander geht, und mit einem Aufſatze, dergleichen z. E. die Gärtner an den Gieß-Kannen haben, verſehen iſt; die untere Oeffnung der Röhre aber hat ungefähr 4 Linien im Durchmeſſer. Dieſe Röhre geht ſo weit herunter, bis etwa 8 oder 10 Zoll nahe über eine Wanne, in welche der Kranke gelegt wird, welchem man das Gießbad appliciren oder das warme Waſſer auf das kranke Glied laufen laſſen will. Das warme oder lauliche Waſſer aber wird vermittelſt eines Pumpwerkes aus dem Hälter in das oben ſtehende Faß gepumpt, und fällt aus demſelben auf den kranken Theil, ſo wie es der Bader veranſtaltet oder haben will. An der andern Seite, wo die Badezimmer für die Weiber ſind, befinden ſich 11 dergleichen, eben ſolche Schlafzimmer mit Betten, die Badſtube und das Gießwerck. Die Röhren, welche durch die Decken der Badſtuben gehen, ſind dergeſtalt angelegt, daß ſie die Wärme durch das ganze Gebäude vertheilen. Das obere Stockwerk unter dem gebrochenen Dache hat 5 Badezimmer für die Mannsperſonen, deren 4 mit einem Bette verſehen ſind; zwey ſolcher Zimmer ſind an der Seite für die Weiber, und eins derſelben hat ein Bette. Ueberhaupt ſind auf dieſem Schiffe 33 Badezimmer; die übrigen aber ſind dazu beſtimmt, daß die Tücher darin getrocknet werden, die Dienſtbothen darin wohnen, und zu andern Dingen mehr angewendet. Mitten in gedachtem Stockwerke, und zwar auf dem viereckigen Platze in dem obern Stocke, ſtehen 3 ziemlich große Waſſerbehältniſſe, in welche das Waſſer vermittelſt zweyer Handpumpen aus dem Fluſſe gepumpet wird, welche an der andern Seite des Schiffes, nähmlich gegen die Mitte des Fluſſes zu, an dem Schiffe befeſtigt, jederzeit 50 Fuß von dem Ufer unter das Waſſer gehen. Das erſte Gefäß iſt mit Sande angefüllt; nachdem ſich nun das Waſſer durch dieſen hindurch gezogen hat, läuft es, ſo wie es durchgeſeihet iſt, in das zweyte, und endlich von dieſem in das dritte, aus welchem Röhren heraus bis zu allen und jeden Badewannen in dem Gebäude gehen, wo es erfordert wird; da hingegen diejenigen Röhren, welche das warme Waſſer zuführen, von dem Keſſel zu eben den Oertern geleitet wird.

Auf dieſen ſeinen beyden Schiffen verrichtet Herr Poitevin alle Arten des Badens, welche ſowohl zur Geſundheit, Reinlichkeit, Vergnügen, u. d. gl. vorgenommen, und von den Aerzten verordnet werden, ſo wie die Bader in ihren Häuſern; aber überdieß noch mit

mit dem Vortheile, daß er das Waſſer ſogleich unmittelbar aus dem Fluſſe erhält, es vorher durchſeihen kann, es zu einer jeden Zeit des Tages oder der Nacht, ja zu allen Jahrszeiten, wenn ſogar die Flüſſe gefroren ſind, anſtellen kann.

* * *

In der Chemie und Deſtillierkunſt gibt man den Nahmen Bad verſchiedenen Materien, deren man ſich bedient, um die Wärme durchzulaſſen. Die gebräuchlichſten Materien hierzu ſind das Waſſer und der Sand.

Wenn man das Waſſer gebrauchet, ſo heißt ſolches **Waſſerbad, Frauenbad, Marienbad,** L. Balneum Mariæ, maris. Fr. Bain-Marie. Das Waſſerbad iſt eins der gebräuchlichſten, und zu vielen Arbeiten eines der bequemſten. Da das Waſſer, wenn es der Wirkung des Feuers ausgeſetzt wird, und zugleich abdunſten kann, nur einen beſtimmten Grad von Wärme annimmt, welcher allezeit einerley bleibt, wenn es einmahl in ein vollkommenes Wallen gekommen iſt: ſo folgt, daß das Waſſerbad ein ſicheres Mittel iſt, dieſen Grad von Wärme auf eine allezeit gleiche Weiſe durchzulaſſen. Da überdieß eben dieſer Grad Wärme vom ſiedenden Waſſer nicht anbrennen, noch irgend einer Materie, welche eine brandrünſtige Eigenſchaft anzunehmen im Stande iſt, ſolche mittheilen kann, ſo verſchafft das Waſſerbad noch den Vortheil, daß für die Subſtanzen, die man demſelben ausſetzt, dergleichen nicht zu befürchten iſt. Man kann ſich auch des Waſſerbades mit gutem Erfolge zu allen Graden von Wärme bedienen, welche unter dem Grade des ſiedenden Waſſers ſind. Was die Einrichtung des Waſſerbades betrifft, ſiehe unter Deſtillieren und Firniß.

Man hat zuweilen Dinge zu kochen, die ſich leicht an das Gefäß legen, und der Speiſe dadurch einen brenzlichen Geſchmack beybringen. Es geſchieht das bey allen Dingen, wo der wäſſerige Theil der kleinſte iſt. Dieſes zu verhüten, iſt t

man

man wohl, wenn man, nach Art der Chemiſten, im Marien-Bade kocht; d. h. man ſetzt das Gefäß, darin die Sache, die ſo leicht anbrennt, befindlich iſt, in einen mit Waſſer angefüllten Keſſel, und bringt dieſen ins Kochen. Die Hitze nun, welche ſich durch das Waſſer der im Gefäße befindlichen Sache mittheilt, iſt zwar hinlänglich, dieſelbe gar zu machen, aber allezeit unter dem Grade, daß ſie davon anbrennen ſollte. Auf dieſe Art macht man ausgeſchlagenes Ey, welches auf andere Weiſe unausbleiblich anbrennen würde, gar; und ſo werden die kräftigſten Bouillons gemacht, indem das Fleiſch mit ſehr weniger oder gar keiner auflöſenden Flüſſigkeit gekocht wird, und ſich ſeine eigene Jûs herausbegibt, und in derſelben ſich alle Kraft des Fleiſches zuſammen findet. Auf dieſe Art wird auch das Honig, ohne deſſelben reinen Geſchmack im geringſten zu verändern, aus dem Wachſe geſchmolzen; und ſo kann dieſes Bad noch in vielen andern Fällen mit Vortheil gebraucht werden.

So wie man im Marienbade kocht, ſo bäckt man auch darin: und das Gebäckene wird gar, wenn man, ſtatt der Hitze des offenen Feuers, nur eine heiße Flüſſigkeit daran bringt. Das geſchieht, wenn in zerlaſſenem Fette, oder Butter, gebacken wird. Dieſe Fettigkeiten werden viel heißer, als das Waſſer werden kann. Sie verurſachen ſogar an der Oberfläche ein Anbrennen, welches ſie jedoch zu gleicher Zeit durch ihre Fettigkeit mildern, alſo, daß es eben ſo annehmlich für den Geſchmack wird, als der äußere Theil des Bratens, der vom Feuer angebrannt, oder durch wiederhohltes Zugießen der Fettigkeit auch wieder verbeſſert wird. Fände ſich ſonſt noch eine Flüſſigkeit, die ſo heiß würde, als Fett, ſo lieſſe ſich auf dieſe Art nicht weniger in derſelben backen.

Wenn man die Gefäße, in welchen man die Deſtillationen und Digeſtionen anſtellet, in Sand ſetzt, ſo nennet man ſolches das **Sandbad** oder **Scheidungs-Bad**, L. Balneum arenae, Fr. Bain de ſable. Dieſes Mittel iſt auch ſehr bequem, die allzu große Wirkſamkeit und Geſchwindigkeit des bloßen Feuers, und jeden Grad von Wärme, vom ſchwächſten bis zum Glühen, durchzulaſſen. Man hat zum Sandbade nur eine irdene oder eiſerne Capelle nöthig, in welche man feinen oder groben Sand thut. Dieſe Capelle paßt in den Ofen, und iſt geſchickt, die Gefäße, z. E. Kolben, Retorten

torten und Phiolen, welche die Materie, die bearbeitet werden ſoll, enthalten, in ſich zu nehmen.

Die Alten bedienten ſich noch mehrerer Arten Bäder, in der Abſicht, ihren Verſuchen nur einen gehörigen Grad von Wärme, den ſie nöthig hatten, beyzubringen. Sie bedienten ſich des Waſſerdampfes, der Aſche, des Miſtes, der Weinträbern, und alles deſſen, wovon ſie glaubten, daß es am geſchickteſten ſey, ihre Abſichten zu erfüllen, daher ſind die Nahmen Dampfbad, Aſchenbad, Miſtkaſten, Pferdemiſt, u. ſ. f. übrig geblieben.

Bad, Fr. Bain, mettre à bain, ins Bad ſetzen, iſt ein Wort der Mäurer und Eſtrichſchläger, und bedeutet, wenn man zu einer Arbeit eine größere Menge Gyps oder Kalk nimmt, als man gewöhnlich zu brauchen pflegt. Alſo ſagen die Steinſetzer: ins Kalkbad pflaſtern, wenn ſie dieſe Materie nicht ſparen, die zur Verbindung des Pflaſters dient; dieſes muß man thun, wenn man über dem Gewölbe der Keller pflaſtert. Und die Mäurer ſagen auch: ein Kalkbad machen, d. h. ſehr viel Kalk in die Höhlen werfen, und dieſe Materie dabey nicht ſparen.

Bad, Fr. Bain, heißt bey den Färbern eine Kufe voll Waſſers und zum Färben dienlicher Ingredienzien, in welcher man die Zeuge, die man färben will, kochet oder einweichet. Alſo ſagt man: ein Bad von Färberröthe, von Cochenille ꝛc. Das Alaun-Bad muß kalt gegeben werden, weil ſonſt ſeine Hitze um ein großes den Glanz und Anſehen der Seide benimmt, und ſie hart und rauh machet. Es gibt auch Halb-Bäder. Man ſagt, ein Zeug habe das Bad gut angenommen, wenn er alles an ſich gezogen, oder die Farbe, die in der Kufe war, angenommen hat.

Bade-Kraut, nennet man alle Kräuter, die zum Baden genommen werden, als: Liebſtöckel, Rosmarin, Kamillen, Mutterkraut, Steinklee, griechiſch Heu, u. d. gl. m.

Baden

Baden, oder bittere Mandeln, iſt eine Frucht in Perſien, von einem in Felſen gewachſenen Baume, welche zu Suratte anſtatt einer Münze gebraucht werden, und deren 68 einen Pecha ausmachen.

Badian, Badianiſcher Anieß; ſiehe Aniſum ſtellatum.

Badigeon, ſiehe Mörtel.

Bähe=Stube, ſiehe Gärbe=Stube.

Bälge, heißen die Häute der Raubthiere, als: der Wölfe, Füchſe, u. d. gl. Siehe Balg.

Bällchen, Fr. Ballot, iſt ein kleiner Ballen, oder ein Paket von Kaufmannswaaren, ob zwar ſonſt auch das franzöſiſche Wort Ballot von großen Ballen gebraucht wird. Die Bällchen von gewiſſen Gattungen der Waaren beſtehen gemeiniglich aus einer gewiſſen Anzahl Pakete, Strähne oder Stücke. Alſo halten z. E. die Bällchen Garn zum Raſchweben 15 bis 18 Pakete, jedes Paket von 3 oder 4 Pfunden. Eine gleiche Bewandtniß hat es auch mit den ſogenannten Glasballen; ſiehe Ballon.

Bällchen=Atlaß, Bällchen=Leinwand; ſiehe Atlaß, und Leinwand.

Baems, Bams, oder Boms, nannten die Sattler ehemahls den ausgeſtopften Sitz oder ein dickes vollhaariges Fell, auf dem Sitze eines Fuhr= oder Reit=Sattels. Wenn daher die Weißgärber und Pergamenter ein Fell wohl durchklopfen, brauchen ſie ebenfalls dieſes Wort dazu, und ſagen, es ſey wohl abzubamſen oder abzupelzen.

Bändel, nennet man in Regensburg und anderwärts, an dem Kopfputze der Frauenzimmer einen aus echten oder unechten Perlen in Form einer runden Maſche Band zuſammengeſetzten Zierrath, welcher auf dem Haarneſte getragen wird.

Bänder, ſiehe Band.

Bänder=Kopf, heißt ein von lauter Bandſchleifen und Maſchen in die Haare geſchlungener Aufſatz über die Stirn, von vornher etwas erhöhet, deſſen ſich

das Frauenzimmer an manchen Orten im Sommer zu bedienen pflegt.

Bänder=Latz, ein mit lauter Schleifenband oder geknüpften Maſchen durchaus beſetzter Frauenzimmer-Vorſteck=Latz. Die Schleifen ſind dicht an einander herunterwärts geſetzt, und laufen unten immer ſpitziger zu.

Bänke, ſiehe Bank.

Bär, L. Vrſus, Fr. Ours, iſt eins von den ſtärkſten und grimmigſten Raubthieren, welches über den ganzen Leib zottig iſt, und ſich in dicken Waldungen, Gebirgen und Wildniſſen aufzuhalten pflegt, das aber, nach Verſchiedenheit der Länder und des Aufenthaltes, an Farbe, Größe und Kraft verſchieden iſt. Die gemeinen Bären, welche ſich in Polen, Preuſſen und Litauen aufhalten, ſind groß, ſchwarz, oder auch braun. Sie ſind grimmig, und zerreiſſen alles, was fleiſchig iſt; daher ſie Kälber, junges Wild, und anderes Vieh anfallen, und wo ſie das nicht haben können, ſich von dem Aas und Luder nähren. Dieſe Art der großen Bären heißen ſonſt auch Ameiſenbären. Eine andere etwas kleinere, kürzere und dickere Art ſind die Zeidelbären, welche auf die Bäume klettern, und das Honig aus den wilden Bienenſtöcken zeideln und freſſen, wovon in der heil. Schrift das Räthſel des Simſons vorgeleget wird. In Grönland, Island und Nova=Zembla, als in den kälteſten Nordländern, findet man auch weiße Bären, welche von den vorigen darin unterſchieden ſind, daß ſie auch unter dem Waſſer von Fiſchen und Waſſergewächſen ſich nähren, einen Rüſſel, wie ein Schwein, kurze Ohren, weiten Rachen, kleine Augen, und die größte Gewalt in ihren Tatzen haben.

Die jungen Bären fallen insgemein von ihren Müttern im December, und ſind Anfangs bis auf den ſechsten Tag blind, und ganz klein, wie eine Katze, jedoch bärenförmig. Der Grund, warum ſie ſo klein ſind, iſt dieſer, weil ſich bey der Bärinn der Schluß in

der

der Geburt nicht öffnet, ſondern bleibt wie er iſt; daher die Geburt auch darnach proportionirt iſt. Sie ſind, der Farbe nach, weißgelblich, welche ſich aber nach und nach in eine braune verwandelt; ausgenommen am Halſe behalten ſie einen weißlichen Ring, welcher aber in 3 oder 4 Jahren ſich gänzlich in Braun verfärbet. Die Bärinn ſäuget ihre Jungen nicht, wie andere Thiere, hinterwärts, ſondern vorwärts nach dem Bruſtkern zu, mit zwey Geſäugen gleich einem Weibsbilde. Das Würgen lernen ſie von ihren Alten, die ihnen halblebendes Wild herbey ſchleppen, um ſich hierin zu üben; hernach aber verzehren ſie ſolches mit einander. Dies dauert aber nicht lange; denn wenn die Bärinn wieder brünſtig iſt (bäret), ſo verläßt der junge ſeine Mutter, und ſorget für ſich ſelbſt, da er Waldbeeren, wildes Obſt, Wild-Thiere, Haſer auf den Aeckern, Fiſche in ſeichten Bächen, und wildes Honig aufſuchet, und vornehmlich den Ameiſenhaufen nachſtreicht, welche er begierig frißt.

Die Spur des Bären iſt faſt wie bey einem Menſchen, der ohne Schuh und Strümpfe barfuß gegangen iſt; nur daß er die Nägelklauen vorn heraus zeigt. Er hat auch ſtärkere und breitere Fährten, beſonders an den Hintertatzen, als die Bärinn, welche in den Tatzen ſchmähler iſt.

Zur Winterszeit verbergen ſie ſich, gleich den Dachſen, in Höhlen, welche ſie mit zartem Holzgeſträuche und Mosgras ausfüttern, und bleiben darin bis Lichtmeſſe. Sie leben daſelbſt von ihrem angelegten Fett, welches ſie aus ihren Tatzen nach und nach abſaugen. In Finnland bauet der Bär ſein Winterlager entweder in Steinhaufen und Berghöhlen, oder auch auf dem freyen Felde, aus Polytrichum commune, unter einige dichte Fichtenbüſche. Hier ruhet er, ohne die geringſte Nahrung zu ſich zu nehmen, ſechs ganze Monath; denn in der Mitte des Octobers geht er hier ſchon zu Bette, und in der Mitte des Aprils ſteht er wieder auf; welches ſich

aber an andern Orten anders zu verhalten pflegt. Daß der Bär in dieſer ganzen Zeit keine Excremente von ſich gibt, ſolches bezeugen diejenigen, die ihn während ſeines Winterſchlafes geſchoſſen haben; dieſe haben einen verhärteten Pfropf von Unreinigkeit in ſeinem Afterdarme gefunden, welcher, der Sage nach, nicht eher weggeht, als bis er im Frühjahre Ameiſen zu freſſen Gelegenheit hat, welche er in den faulen Stöcken und Ameiſen-Haufen ſuchet, indem er dieſe gar artig zu zerlegen, und die Ameiſen aufs ſubtilſte mit ſeiner Zunge heraus zu langen weiß; dergleichen vornehmlich die Bären thun, welche man in Afrika bey der Bucht von Campeche findet, welche ſo groß als ein Hund, und von ſchwarzbraunen Haaren ſind; dieſe ſtrecken ihre Zunge, die ſo ſubtil wie ein Regenwurm iſt, über den Weg, wo die Ameiſen hin und her laufen, und wenn ſich dieſelben an die Zunge hängen, und ſie ganz voll ſitzt, ziehen ſie dieſelbe hinein, und verſchlingen ſie alſo; daher auch ihre Loſung meiſtentheils wie ein zuſammengedrückter Ballen von Ameiſen ausſieht. Frißt der Bär von dieſem Gerichte zu viel, ſo bekommt er einen Durchfall, den er mit Tauben-Kirſchenbeeren und Tormentill zu heben weiß.

Im Trinken haben die Bären dieſes beſonders, daß ſie gleichſam biſſenweiſe aus dem Waſſer freſſen.

Der Bär iſt ſtark, und zerbricht, wenn er angeſchloſſen iſt, ziemlich dicke Bäume, und ſchlägt und wirft mit ſelbigen um ſich, wie ein Menſch, wie er denn ſich auch gegen die Wölfe auf die Art wehret, daß er, wenn ſie ihn in freyem Felde verfolgen, ſich auf einen Holzſtoß, welches die Bauern nicht weit von ihren Hütten aufſetzen, retiriret, und mit ſelbigem Holze, welches etwa 1 $\frac{1}{4}$ Klafter lang gehauen iſt, um ſich und auf die Wölfe wirft, daß ſie ihm nicht ankommen können, ſo lange er noch Vorrath vom Holze hat; ſo bald aber ſolcher weg iſt, und er dabey auch näher zur Erde kommt, und müde iſt, ſo übermannen ſie ihn. Sonſt iſt auch der Hermelin

dem

dem Bäre gefährlich; denn wenn derſelbe einen ſchlafenden Bär ſieht, kriechet er dieſem ins Ohr, und beißt ſich mit ſeinen Zähnen ſo feſt an, daß das Thier den Kopf erſchrecklich ſchüttelt, um den feindſeligen Gaſt wegzuſchleudern; der Bär fängt an erbärmlich zu brüllen, und ſo lange zu laufen, bis er matt wird, niederfällt und todt bleibt.

Der ſchwächſte Theil an den Bären iſt der Kopf; daher wenn man einen Bär nur ein wenig mit einem ſtarken Knüttel darauf ſchmeißt, ſo fällt er gleich. Sonſt leben ſie 20 und mehr Jahre, werden aber zuletzt blind; welche Blindheit ihnen auch in jüngern Jahren zuſtößt, wenn ſie lange in tiefen Buchten oder Höhlen liegen. Sie curieren ſich aber damit, daß ſie ſich an die Bienenſtöcke machen, und die Bienen ihren Rüſſel alſo zerſtechen laſſen, daß er ſtark blutet, wodurch hernach ihr Geſicht wieder hergeſtellet wird.

In Polen lehret man ſie tanzen, Trommel ſchlagen, und den Hut halten zum Almoſenſammeln, drgleichen ſchlechte Künſte von den polniſchen Bärentreibern gezeiget werden, dabey ſie mit Trompeten, und andern Inſtrumenten, ein ſtarkes, aber ſchlecht zuſammen klingendes Getöne machen, den Bär dadurch zu bethören, daß er ſeine Stärke gleichſam vergeſſe, wodurch auch viel junge Bären gefangen und gefeſſelt werden.

Wenn die Bärinn Gefahr merket, ſo treibt ſie, mit Schlagung der Pfoten in einander, und mit Pfeifen, ihre Jungen zur Retirade einen Baum hinan. Ein gleiches, nähmlich die Zuſammenſchlagung der Pfoten und das Pfeifen, thun auch einige Bären, wenn ſie bey Tage in die Haferfelder ſich begeben wollen, womit ſie denn oft die Schnitter gleichſam ſchrecken, damit ſie davon gehen und ſie ungehindert freſſen laſſen mögen. Auf das Schwimmen verſtehen ſie ſich ebenfalls ſehr wohl.

Erfahrne Jäger haben angemerkt, daß der Bär, wenn er ein Thier auf dem Felde getödtet hat, und es in

der Erde oder in einem Bruch verbirgt, gewiß wiederkomme, es zu hohlen, daher er, vermittelſt Selbſtſchüſſe und anderer Fallen, zu ſolcher Zeit am leichteſten gefangen werden kann; verſteckt er aber ſeinen Raub nicht, ſo erwartet man ſeine Zurückkunft vergebens.

Der Bårenfang wird gemeiniglich durch künſtlich zugerichtete Fallen und Gruben angeſtellt, da man in großen Wildniſſen, wo Båren durch ihre Fåhrte ſich verrathen, und deren Gang und Wechſel auskundſchaftet worden, an ſolchen Orten, wo kein Waſſer zulaufen kann, Gruben gråbt, und zwar 7 bis 8 Ellen ins Gevierte, und 8 Ellen in die Tiefe. Dieſe werden $\frac{1}{2}$ Elle dick mit beſchlagenem Holz nach der Hőhe ganz glatt ausgeſchålet, ſo wie Spundpfåhle feſt in einander gefüget werden, und inwendig glatt behobelt, damit der Bår mit ſeinen Klauen nicht daran haften kőnne. Unten aber wird der Boden feſt verſpündet, damit kein Thier ſich durchgraben kőnne. Oben kommen 4 glatte, ſtarke und runde Balken auf den Seiten darüber, welche etwas über den Fang gehen, und wird dieſer Fang mit Schal-Holz, Reis und Erde bedecket, und gleich dem andern Erdreiche mit Laub oder Streuling verwildert, daß die Båren oder das andere Wild ihre gehőrige Gånge und Wechſel ungehindert paſſiren kőnnen. Damit aber die wilden Thiere ſolchen Wechſel ferner halten mőgen, und nicht beyweg gehen, wird ein Kreuß-Zaun unvermerkt von Windbrüchen verhauen, und mit Reisſtangen verlegt, daß daſelbſt nicht wohl durchzukommen iſt; alsdenn ſparet es die Mühe, durchzukriechen oder überzuſetzen, und bleibt auf ſeinen gewőhnlichen Gången. Solche Zåune aber müſſen recht wild und wüſt verfallen ſcheinen, als wenn ſie von Natur ſo wåren; ſonſt merken die wilden Thiere der Menſchen Nachſtellungen. Wenn nun vorgedachter Fang eine Zeit von etlichen Monathen alt geworden, die wilden Thiere auch, weil der Platz in der Mitte offen geweſen, ihren gewőhnlichen

Gang hindurch genommen, ſo öffnet man den Bären-Fang ganz rein, leget kleine ſchwache Stangen über den Fang auf die runden Balken, und wieder ſchwaches Reis oder Tangel-Aeſtchen darauf, verwildert zuletzt alles, wie vorgemeldet, mit Laub oder Streuling, dem andern Erdboden ähnlich; ſo iſt er fertig. Wenn nun in der Mitte ſacht ein Honigtopf darauf geſetzt wird, und ſolcher einen weiten Geruch von ſich gibt, auch die Bienen, Weſpen, Fliegen und anderes Ungeziefer daſelbſt herum ſchwärmen, ſo wird es nicht leicht fehlen, daß der Bär nicht heran komme, wozu ihn der Appetit treibt. So bald er ſich nun an den Honigtopf machet, ſo fällt er mit demſelben in die Grube hinab. Soll er nun lebendig heraus gebracht werden, ſo muß an der Seite des Fanges ein viereckiges Loch, 1½ Ellen ins Gevierte, vorher unten durchgehauen ſeyn, daß ein Bär durchkriechen könne, welche Röhre 3 Ellen lang feſt ausgeſchalet werden muß, davor ſowohl in- als auswendig eine Fallthüre, von ſtarken eichenen Pf[illegible]ſten, 5 Zoll dick, mit Eiſenblech wohl beſchlagen, kommen muß. Wenn nun der Bären-Kaſten mit 4 ſtarken Ringen durch Ketten an die Fangröhre feſt angemacht iſt, und hierauf die inwendige Fallthüre gehoben wird, damit der Bär das Loch ſehe, ſo ſtößt man ihn von oben herab mit einer Stange, daß er in die Röhre hinein krieche. So bald er ſich dahin retiriret, läßt man hinter ihm die innerſte Fallthüre wieder fallen, bis er in dem Kaſten iſt, welcher auch zugemacht, aufgeladen und feſt angereitelt werden muß, da man ihn alsdenn nach Belieben wegfahren kann. Der Eingang aber zur Seite nach der Röhre, wo der Kaſten geſtanden, wird hernach mit altem Holz und wilden Reiſig wieder bedeckt, daß es nicht zu merken iſt; und muß zu ſolcher Grube nicht täglich, ſondern nur etwa in 3 oder 4 Tagen, nachgeſehen werden. Derjenige, welcher die Aufſicht über den Bärenfang hat, darf eben nicht allezeit nahe hinzu gehen, ſondern kann

auf 50 Schritt davon auf einen Baum ſteigen, und nach der Grube ſehen. Wird er ein Loch gewahr, ſo ſitzt gewiß ein fremder Gaſt darin; da er dann auf vorige Art gehoben wird. Man brauchet aber dabey beſondere Vorſicht, weil die Bären der Menſchen Spur bald merken, und hernach nicht ſo leicht hinzu gehen. In wiefern derjenige, der dergleichen Gruben machet, dafür ſtehen müſſe, wenn Menſchen oder Vieh dadurch Schaden nehmen, werde im Art. Raubthiere anzeigen.

Der Bären-Kaſten iſt ein wohlverwahrtes Behältniß, worin ein lebendiger Bär ohne Schaden und Gefahr, wohin man will, gebracht werden kann. Ein ſolcher Kaſten nun muß von 2 Zoll ſtarken eichenen Pfoſten recht feſt gemacht werden, mit einem dicken Boden, woran die 4 Wände ſowohl auf beyden Seiten, als an beyden Giebeln, mit eiſernen doppelten Bändern und Gelenken dergeſtalt beſchlagen und verſehen ſeyn müſſen, daß die lange eiſerne Spille, welche durch die Ring-Bänder oben durchgeht, wenn eine Feder vorgeſtecket wird, ſolches alles zuſammen halte. An dem einen Ende wird die Thüre aufgezogen, der Bär hinein gelaſſen, und zugeſchoben, nachgehends ein ſtarkes Quer-Eiſen, wie vor ein Gefängniß, vorgeſchloſſen, daß er die Thüre nicht aufmachen kann. An allen vier Ecken eines jeden Endes werden 2 große eiſerne Ringe feſt angeſchlagen, den Kaſten vor dem Fang zu befeſtigen, auch damit auf dem Wagen mit eiſernen Ketten anzufeſſeln, und den Bär damit wegzuführen. Dieſer Kaſten iſt gemeiniglich 1$\frac{1}{2}$ Ellen hoch, auch ſo viel breit, jedoch der Boden um $\frac{1}{4}$ Elle ſchmähler, und gute 3 Ellen lang. Inwendig ſowohl als auswendig, müſſen die Winkel mit eiſernem Bleche beſchlagen ſeyn, daß er nicht mit den Klauen an dem Holze arbeiten könne. Auf allen 4 Seiten kommen Gitterfenſter von rundem Eiſen, aber nicht zu groß; nur daß Licht und Luft hinein kann. Ein Freß-Trog muß mit eiſernen Bändern unter dem Gitter feſt ange-

angemacht werde, daß er nicht abreiſſe. Hierzu nun gehört ein beſonderer niedriger Wagen, worauf dieſer Kaſten geführt wird. Wenn ein ſolcher Kaſten auf einem Hetz-oder Kampf-Platze abgeladen, und die Feder abgenommen worden, wird ein Leinchen an die Spille geſchlungen, und dieſelbe geſchwinde heraus gezogen; da fällt denn der ganze Kaſten auf allen Seiten von einander, nähmlich beyde lange Seiten mit dem Dache, und beyde Giebel, und der Bär ſteht bloß da, bis er mit den Hunden oder einem andern wilden Thiere zu thun bekommt.

Auf eine andere Art werden die Bären mit oben herunter fallenden Klötzen gefangen. Wo nähmlich die Bären ihren Wechſel zu haben pflegen, da macht man ein dreyeckiges Geſtelle. Auf jeder Seite werden 2 ſtarke Säulen eingegraben; unten wird eine Schwelle eingezapft, und der Erde gleich tief eingeleget, daß noch etwas Erdreich darüber gehe. In den Schwellen müſſen Falze seyn, wenn die Klötze mit den eiſernen Zinken herunter fallen, daß ſie durchſtoßen können. Oben werden beyde Säulen mit einem Oberſchweife feſt zuſammen gemacht; an beyde Säulen werden etliche Rollen inwendig gemacht, die einen guten Zoll vor das Holz hinaus gehen, und ſich recht gut drehen. Ferner wird ein Kloß gemacht, welcher zwiſchen beyden Säulen und auf den Rollen leicht und räumlich auf und nieder gehen kann. Durch den Kloß müſſen etliche ſtarke eiſerne geſpitzte Zinken gehen. An beyden Seiten des Klotzes werden noch an jeder Seite ein 6 Zoll ſtarkes Stück glatt gehobeltes Holz angemacht, und befeſtiget, ſo daß der mittelſte Kloß nicht heraus gehen kan, ſondern gerade herunter fällt. Die Stellung mache man alſo: Man nehme eine Stange, die von einer Säule faſt zur andern geht; an einem Ende muß ſie anſtehen, von der andern Säule aber ein Par Zoll ab ſeyn. Gegen die Mitte oben in dem Ueberſchweiſe wird ein Loch gemacht, worin ein

Kloben 2 Zoll von der einen Säule, auch im Ueberſchweiſe ein Kloben; unten an derſelben Säule $2\frac{1}{2}$ Fuß hoch eine Kimme, oder viereckiger hölzerner Nagel inwendig nur einen Zoll heraus ſteht. In der Mitte des Fallklotzes macht man eine Leine feſt an, und zieht ſelbige durch beyde Kloben, ſo, daß ſie an der Säule herunter reiche, daran wird ein Stellholz gemacht. In der Stange muß auch eine Kimme oder Kerbe nicht weit von einem Ende ſeyn. So zieht man den Klotz mit der Leine herauf, nimmt das Stellholz, und ſetzt es unter den Nagel, und in die Kimme oder Kerbe der Stangen, daß die Stange in der andern Seite ſich anſtämme. An dem Ende aber, wo die Stange ſich anſtämmet, muß ein Stock untergeſetzt, oder mit einem Schnürchen angehängt werden, daß ſie in der Höhe bleibe. Und ſo wird es auf allen 3 Seiten gemacht, daß es wie ein Triangel ſey, und alſo auf jeder Seite aufgeſtellet werde. Wenn man es aber aufſtellet, müſſen unter den Klotz 2 Gabeln geſetzet werden, daß ſich der Aufſteller nicht ſelbſt fange; und dieſe Gabeln muß man nicht eher wegnehmen, als bis alles fertig iſt. In der Mitte des Fanges ſchlägt man einen Pfahl ein, und bindet einen Topf mit Honig darauf, oder hänget ein Stück Wildbret hinein. So bald der Bär den Wind davon bekommt, wird er ſolches nehmen wollen; ſtößt aber an die Stange, und wird alſo von den eiſernen Zinken gehalten, bis der Jäger ihm heraus hilft. Die Geſtelle können beſtändig auf den Gabeln ſtehen, und dem Bär zuweilen etwas hinein geſetzet werden. Wenn er einmahl da geweſen iſt, kommt er auch wieder. Dergleichen Invention kann man auch im Felde gebrauchen, wo die Bären fleißig nach dem Hafer und den Feldfrüchten gehen. Aber da müſſen die Säulen, anſtatt daß man ſie dort eingegraben, auf Schwellen feſtgemacht werden, ſo daß ſie aus einander geſchlagen werden können. Die Geſtelle müſſen oben herein mit ſchwarzem Reiſig behangen,

hangen, und unten auch dergleichen Reiſig angeleget werden, daß es ein wenig wild ausſehe. Oben auf die Geſtelle werden dünne Breter gemacht, damit das Wetter nicht auf das Geſtelle ſchlage.

In Finnland fängt man die Bären auf folgende Art. Man vergräbt in demjenigen Rodelande, welches man den Bär hat beſuchen geſehen, eine aus ſtämmigen Holze zuſammen geſetzte viereckige Maſchine, mit darin befeſtigten Zacken, welche recht ſpitzig und mit guten Wiederhaken verſehen ſeyn müſſen. Dieſe Maſchine, welche man in Schrebers neuer Cameralſch. V Th. S. 282, abgebildet findet, gräbt man an einem Orte, den der Bär gewöhnlich zu beſuchen pflegt, in den Hafer ſo ein, daß die Zacken mit der Erde gleich ſeyn; hernach überſtreuet man ſie mit Stoppeln und Stroh, damit das Raubthier nicht mißtrauiſch werde; mitten darauf aber leget man eine todte Henne oder andere Aeßung. Wenn nun der Bär ſeinen gewöhnlichen Spatziergang geht, und entweder die Aeßung oder von dem Getreide freſſen will, bleibt er mit einer Tatze hängen. Indem er ſich mit aller Macht daraus losmachen will, kommt er mit der andern auch hinein, und endlich mit allen vieren, da er denn Stand halten muß, bis er ſeinen verdienten Lohn bekommt.

Endlich pflegt man auch die Bären alſo zu richten, daß ſie ſich ſelbſt erſchießen. Dazu ſetzt man 3 Säulen in einem gleichſeitigen Triangel; wenn man Bäume ſo haben kann, iſt es deſto beſſer. Die Selbſtſchüſſe müſſen aber deswegen in einem gleichſeitigen Triangel geleget werden, weil bey Legung derſelben, oben über dem Schneller, etwas vorgeſteckt wird; und wenn alle Stellung fertig iſt, man ſodann von einem nach dem andern, das vorgeſteckte Holz wieder wegnehmen muß, damit ſelbige vom Bär losgezogen werden können. Mithin könnte dabey, durch Unvorſichtigkeit, einer unter den Selbſtſchüſſen losgezogen werden, und ſich der Menſch

ſelbſt Schaden thun; liegen ſie aber alſo, wie gedacht, in einem gleichſeitigen Triangel, ſo iſt man außer Gefahr. Ginge ja einer los, ſo trifft er zwar den Mittel-Punct und Pfahl, woran der Draht angemacht iſt, jedoch nicht nach dem andern Selbſtſchuſſe hinüber, ſondern zwiſchen 2 Selbſtſchüſſen durch. Die Säulen ſtehen vom Mittelpuncte 20 bis 24 Schritt. Eine jede Säule kann 10 Fuß hoch ſeyn. Vor jede Säule ſetzt man noch eine, welche kürzer iſt. In dieſer Säule macht man oben eine Larve oder Höhlung, daß man den Selbſtſchuß hinein legen, doch daß man ihn höher und niedriger richten kann. In der hinterſten Säule werden, höhere Nägel eingemacht, damit man den Selbſt-Schuß befeſtigen könne. In der Mitte zwiſchen den Säulen wird ein runder, und 4 Fuß hoher Pfahl, außerdem aber noch 3 dreyeckige Pfähle geſchlagen, daß ſie mit der einen Ecke auf der Mitte zwiſchen 2 Säulen ſtehen. Auf den Mittelpfahl wird ein Topf mit Honig, oder etwas vom Viehe, das zu ſeinem Fraße dient; um die 3 dreyeckigen Pfähle aber ein hölzerner Reifen gemacht, welcher genau um die Pfähle paſſe, daß er aber nicht von ſelbſt herunter falle. Um letzteres zu verhindern, kann man auch hölzerne Nägelchen darunter ſtecken. Die Selbſtſchüſſe werden auf den Säulen feſtgemacht, oder man nimmt auch Pürſchbüchſen anſtatt der Selbſtſchüſſe, und ſind die mit deutſchen Schlöſſern die beſten. Dazu macht man an den Selbſtſchuß einen Draht, der an den Reifen in die Mitte lange, und die Drahte alle drey an den Reifen feſt. Die Selbſtſchüſſe ladet man mit 2 oder 3 Laufkugeln. Kommt nun der Bär, und langet, in der Meinung, einen Raub zu finden, nach dem Topfe hinauf, ſo trifft er an die Drahte oder Reifen; indem aber letzteres geſchieht, zieht der Reifen alle 3 Schüſſe auf ihn los. Sollte er auch nicht den Reifen berühren, ſo muß er doch wenigſtens 1 oder 2 Drahte treffen; mithin büßet er ſein Leben dabey ein. Die Selbſtſchüſſe

muß

muß man auch mit hohlen Rinden von Bäumen bedecken, damit ſie nicht naß werden. Ein mehreres von Selbſtſchüſſen, nebſt Abbildungen, ſiehe unter Selbſtſchuß.

Die Bärenjagd hat vieles mit der wilden Schweins-Jagd gemein; denn die Jäger, welche ihnen nachſtellen, müſſen ebenfalls ſtarke Bären- und Bullen-Beißer, auch andere ſtarke Hetz-Hunde, bey ſich haben, indem die Bären viele Hunde zuſammen drucken und beißen können, dabey die Jäger ſich nicht allzu weit auseinander trennen, ſondern je zwey und zwey beyſammen ſeyn ſollen, daß einer dem andern im Fall der Noth beyſpringen könne. Auch ſoll ein jeder ein gut Fangeiſen oder Knebelſpieß und Hirſchfänger bey ſich führen, daß er den Bär ſich nicht auf den Leib kommen laſſe, ſondern ihm entweder einen Fang gebe, oder eine Tatze weghaue. So bald ihn einer verwundet, geht er ſchnell auf ihn los, und ſuchet ihm das Fangeiſen aus der Hand zu drehen; gibt ihm aber ein anderer wieder einen Fang, ſo verläßt er den erſten, und geht auf den andern; daß ſie alſo beſtändig abwechſeln müſſen, bis ſie ihn abmatten und fällen.

Am beſten werden ſie alſo geſchoſſen. Der Jäger tritt hinter einen ſtarken Baum, und ſchießt ihn mit dem Rohr auf den Kopf; kann man ihm aber nicht zu dem Kopf kommen, ſo ſchießt man ihn auf den Leib, ſo läuft er davon, kommt aber bald ganz raſend wieder. Wenn er nun im Wiederkehren den Kopf vorwärts biethet, ſo ſchießt man ihn auf den Kopf, davon er gewiß fällt, da denn der andere ihm alſobald mit einem Spieß unten am Bauch durchs Leder ſtoßen muß; denn anderswo iſt ihm nicht beyzukommen. Andere Jäger pflegen ihnen alſo nachzuſtellen. Sie legen auf eine aufgerichtete Deichſel von einem Wagen oder hohen Baum ein Rad, darauf ſetzen ſie einen Honigſtock; wenn nun der Bär die Bienen ſchwärmen ſieht, ſteigt er hinauf, und ſtre-

ſtrebet dem Honig nach; unten um den Baum oder Deichſel werden ſpitzige mit Eiſen beſchlagene Pfähle eingeſchlagen; wenn nun der Bär ſich bemühet, über das Rad hinüber zu klettern, ſo geſchieht es, daß er darüber in die ſpitzigen Pfähle herunter ſtürzet, da man ihm denn bald mit Spießen oder Aexten, oder auch mit einem Schuß auf den Kopf, beykommen kann, weil er ſich aus den Pfählen ſogleich nicht herausranken kann. Im Fallen aber braucht der Bär dieſe Vorſicht, daß er den Kopf verwahret, und ſich wie eine Kugel zuſammen krümmet, daher unten ſpitzige Pfähle eingeſchlagen ſeyn müſſen. Die Polen haben, außer dieſen Vortheilen, noch dieſen Einfall: ſie machen auf dem Baum über den Honigſtock mit einer Weide einen ſtarken Hammer feſt, an dem Orte, wo der Bär zu dem Stock kommen kann; wenn nun der Bär auf den Baum geſtiegen iſt, und nahe zu dem Honigſtock kommt, ſo hebt er den Hammer anfänglich gemächlich auf, welcher ihm aber zurück auf den Kopf ſchlägt; über dieſen Schlag entrüſtet ſich der Bär, und ſtößt dieſen Hammer mit mehrerer Gewalt von ſich, dabey er durch den Hammer im Zurückſchlagen noch einen ſtärkern Schlag bekommt, welchen er immer ſtärker zurück ſchlägt, und endlich durch die heftigen Schläge vor den Kopf dummlicht wird, daß er in die ſpitzigen Pfähle herab ſtürzet. Eine Abbildung davon, ſiehe im IV Th. Fig. 162.

Die Bärenjagd gehört nicht nur zur hohen Jagd, ſondern ſie iſt auch noch etwas mehr, und wird an den meiſten Orten zu einem ſonderbaren fürſtlichen Regal-Stück und Herrlichkeit gerechnet, ſo daß ſie weder unter das Schwarz- noch Roth-Wildbret gezählet wird, ſondern eine beſondere Art ausmacht. Daher auch unter der Verleihung der hohen Jagd die Bärenjagd nicht mit begriffen iſt. Wie dann in Heſſen das ſehr alte Geſchlecht derer von Riedeſel mit der Bärenjagd abſonderlich inveſtirt iſt.

Die weidmänniſchen Redensarten vom Bär ſind folgende. Der Bär hat eine Haut, und kein Fell. Er wird aufgeſchärft, zerwirket. Er brummet, nicht: er ſchreiet. Er hat Tatzen oder Branten, und keine Füße. Er gehet von oder zu Holze, und ſeinem Lager, nicht: er trabet. Er ſchlägt, was ihm vorkommt. Er raubet. Er gehet von oder zu Loch oder Lug, welches ſeine Höhle iſt, da er ſich über Winter einleget. Er frißt, erhebt und erniedriget ſich. Er ſpringt, ſteigt, fällt, trifft, und erdrücket. Wird gejagt mit Hunden, gefangen im Fang, und erſchoſſen. Das Bärenfett nennet man Feiſt. Ein Männchen machen, wird von ihm geſagt, wenn er ſich in die Höhe richtet.

Der Bär wird, in Anſehung ſeiner guten, und nahrhaften und delicaten Koſt, in Riga, Polen und Rußland ohne Bedenken gegeſſen, doch meiſt nur von den Bauern, und zwar die alten ſowohl als die jungen Bären. Wenn aber eine oder andere adelige Herrſchaft oder Andere dazu Belieben tragen, ſo bedient man ſich der jungen Bären, von denen man gewiß ſeyn kann, daß ſie kein Fleiſch gefreſſen haben. Sie ſind im October ſehr fett, und alsdenn dazu am beſten. Auch die Schweitzer ſollen das Bärenfleiſch genießen, wie denn auch in Finnland die Bauern keine Verächter dieſer Koſt ſind. Ihr Wildbret ſchmeckt ſüß und ekel, wie zahmes Schweinfleiſch, iſt ſchleimig, unverdaulich, gibt daher ſchlechte Nahrung, und wird mehr zur Arzeney, indem man das Feiſt daraus kochet, als in der Küche, verbraucht. Die Alten haben ſo gar die Bärenköpfe verbrannt, weil ſie das Gehirn für Gift gehalten haben. Heut zu Tage aber werden der Kopf und die Tatzen als eine ſonderbare Delicateſſe für die Herrſchaft folgender Geſtalt zugerichtet.

Man nimmt einen Bären-Kopf, nachdem derſelbe wie ein Schweinskopf abgeſchnitten worden, und brennet

brennet ihn auf gleiche Art mit heißen Eiſen. Hierauf ſchneidet man ihm vorn am Maule das Fleiſch los, und zugleich inwendig die Naſe entzwey, damit ſolche überbrochen werden kann. Sodenn wäſcht man ihn ſauber ab, ſetzt ihn mit Waſſer, Wein und Eſſig zum Feuer, wirft daran viel Salz, nebſt allerley Kräutern, als: Thymian, Salbey, Lorbeerblättern, Rosmarin, u. a. m. darin er ſo lange kochen muß, bis er weich wird. Iſt er nun gar, ſo hebet man ihn vom Feuer, und läßt ihn alſo in der Sulze erkalten. Bey dem Anrichten wird er aus dem Topfe heraus genommen, überall wohl beſchnitten, und, aufs beſte ausgeziert, auf die Tafel getragen, und kann ihm eine Citrone oder ein borsdorfer Apfel ins Maul gegeben werden.

Die Bären-Tatzen müſſen zuförderſt ſauber vorbereitet werden, welches alſo geſchieht: Nachdem ſie unten an den Knorren abgehauen worden, wäſcht man ſie ſauber aus, und ſetzt ſelbige mit Waſſer ans Feuer, da ſie ſo lange, bis ſie Haut und Haare fahren laſſen, kochen müſſen. Hierauf zieht man ihnen die Haare ſammt den Häutchen fein ſauber herunter, und nimmt ſich wohl in Acht, daß nicht viel vom Fleiſche mit weggeriſſen werde. Hat man ſie nun auf das reinſte geputzt, werden ſie ſo lange in kaltes Waſſer geleget, bis ſie endlich ganz weiß werden, da ſie ſich denn auf verſchiedene Arten, wie es nur beliebig, zurichten laſſen, davon nur eine Art, nähmlich mit einer Senf-Brühe, hier anzuführen genug ſeyn wird. Nachdem dieſe zuvörderſt, erwähnter Maßen, ganz weich abgekocht worden, ſetzt man Butter ans Feuer; und wenn ſolche braun iſt, gießt man ½ Nößel guten Senfwein und Brühe, ſo viel als man genug zu haben meinet, hinzu; thut auch Citronen, Zucker, Pfeffer und Ingber daran, und läßt alles wohl durch einander kochen. Hierauf leget man die Bärentatzen hinein, und läßt ſie ganz mürbe darin ſieden, wozu Einige ein Par ganze Zwiebeln werfen,

ſolche aber bey dem Anrichten wieder davon nehmen. Bey dieſen letzten leget man die Tatzen ordentlich in die Schüſſel, gießt die Brühe darüber, und garniret ſie mit Gebackenem.

Die Haut des Bären, welche im Winter am beſten iſt, wird gar gemacht, und zu Muffen für Manns- und Frauensperſonen, zu Mützen, zu Matratzen für Soldaten im Felde, zu Decken der Reitpferde, auch zu den Fuß-Böden der Kutſchen, der Wärme wegen, und über die Kaſten, ſolche vor Näſſe zu bewahren, gebrauchet. Mit den Bärenhäuten, welche das ſtärkſte Rauchwerk von Haaren ſind, wird von Rauchhändlern und Kürſchnern ein großer Handel getrieben. Und zwar wird, von Polen und Moskau aus, mit dieſen Häuten am ſtärkſten gehandelt, die nach der Beſchaffenheit ihrer Größe und der Haare im Werthe unterſchieden ſind. Insbeſondere werden 1) die weißen Bärenhäute über Rußland zu uns gebracht. Ihr Haar iſt lang, weiß, und ſo weich wie Wolle. Man macht Mannsmuffen und Wildſchuren davon. 2) Die ſchwarzen Bärenhäute kommen aus Polen, und ſind oft bis 8 Fuß lang. Man macht aus den männlichen Bälgen Pferdedecken und Huſaren-Mützen; aus den weichern weiblichen aber die ſchwarzen Mannsmuffen. 3) Die grauen Bärenpelze liefert Polen ebenfalls. Sie ſind klein, und aus ſchwarzen und ſilberweißen Haaren gemiſcht. 4) Die röthlichen Pelze kommen von den rothbraunen Honigbären. Alle werden zu Muffen und Pferdedecken gebraucht. Die Bärenhäute haben vornehmlich die alten Deutſchen, nach des Tacitus Zeugniſſe, anſtatt der Betten gebraucht; daher mag es auch gekommen ſeyn, daß man einen faulen, trägen, ſchläfrigen Menſchen einen Bärenhäuter genannt hat.

In der Arzeney brauchet man vom Bär das Fett, die Galle und die Augen. Das Fett wärmet, zertheilt und erweicht; dient in Ohrenweh, Haarausfallen, Gicht-

Schmerzen, Ohrengeſchwulſten und Geſchwüren an Schienbeinen. In Brüchen und im Vorfall der Gebärmutter, gebrauchen es inſonderheit die Weiber, und ſalben den Rücken oder das Kreutz damit; es macht auch ſonſt die Haare weiß. Die Galle wird, wenn ſie getrocknet, gepülvert und in Branntwein eingenommen wird, als ein bewährtes Mittel wider die Mutterbeſchwerung angeſehen; auch dient ſie innerlich in fallender Sucht, Keichen und Gelbſucht; äußerlich im Krebs, freſſenden Geſchwüren, Zahnweh, dunkeln Augen, aufgeſtrichen. In Finnland gebrauchen die gemeinen Leute dieſelbe wie eine Panacee, nehmen ſie ein, ſchwitzen darauf, und curieren ſich damit oft glücklich. Das rechte Auge ausgegraben und getrocknet, hänget man den Kindern wider das Schrecken und Auffahren im Schlafe an. Manche binden es auch am linken Arm, und vertreiben das viertägige Fieber damit.

Bär, Ramm, Schwäle, Wuhr, Fr. Batardeau, iſt ein Damm, welcher entweder von Holz oder Stein in einem Waſſergraben aufgeführt wird, der von ungleichem Horizont iſt, von 8 bis 12 Schuh breit, und ſo hoch, daß er etliche Schuh über das Waſſer geht. Es wird dieſer Damm oben wie ein Dach formirt, und in der Mitte mit einem runden Thurm, von 5 bis 6 Schuh im Durchmeſſer, und eben ſo hoch, verſehen, damit niemand himüber ſteigen könne. In der Mitte des Bärs aber ſind ein oder mehrere Löcher, durch welche das Waſſer abgelaſſen wird. Siehe auch **Wehr.**

Bär, wird auch der Kloß an Ramm-Maſchinen genennet; ſiehe **Ramm-Maſchine.**

Bären, ſagen die Jäger von der Bärinn, wenn ſie hitzig in der Brunſt läuft, welches alljährlich nach Lichtmeſſe geſchieht.

Bären-Beiſſer, Bollenbeiſſer, Bullenbeiſſer, nennet man diejenigen Hunde, welche ziemlich groß ſind, kurze gelbliche Haare, einen dicken kurzen Kopf, breite und

ſchwarze Schnautze und weiten Rachen haben, mit den Augen ſehr unfreundlich und wild ausſehen, dabey aber nicht ſo hoch von Schenkeln, als ſtark von Leibe, ſind. Sie pflegen gleich in der Jugend an Schwanz und Ohren verſtutzet, und auf wilde Schweine, Wölfe, Luchſe und Bären imgleichen zur Ochſen-Hatz, abgerichtet zu werden. In Ermangelung derſelben werden engliſche Doggen dazu gebraucht. Weil die Bärenbeiſſer ſehr grimmig ſind, und Menſchen und Vieh öfters unverſehens anfallen: ſo iſt, in den ſächſiſchen ſowohl als brandenburgiſchen Geſetzen, ſolche zu halten, verbothen.

Bär-Dill, Bärfenchel, Bärwurz, Peucedanum *L.*; ſiehe **Haar-Strang.**

Bär-Eiſen, ſiehe **Fang-Eiſen.**

Bären-Füße, Bären-Tatzen, eine gewiſſe fehlerhafte Beſchaffenheit der Füße bey Pferden; ſ. unter **Feſſel.**

Bären-Klau, L. Branca vrſina; ſiehe *Acanthus.*

Bären-Kraut, Wollkraut; ſiehe *Verbaſcum.*

Bär-Lapp, Lycopodium; ſiehe **Kolben-Mos.**

Bärlatſchen, nennet man Schuhe und Quartierpantoffeln von Kälberhaaren. Die Haare werden über Bindfaden geflochten und zuſammen geſchoben, daß ſie den Bindfaden bedecken. Verſchiedene Perſonen tragen ſie im Winter, der Wärme wegen, nicht allein im Hauſe, ſondern auch außerhalb dem Hauſe und auf der Reiſe, über den Schuhen und ohne Schuhe, beſohlt und unbeſohlt.

Bär-Maus, ſiehe **Murmelthier.**

Bär-Mutter, ſiehe **Gebär-Mutter.**

Bär-Oehrlein, Bären-Oehrlein, Bär-Sanikel, ſiehe *Auricula vrſi.*

Bären-Traube, Uva vrſi; ſiehe **Sand-Beere.**

Bär-Wurz, ſ. Acanthus germanicus, u. **Haar-Strang.**

Bärſch, ſiehe **Barſch.**

Bärteln. Es gehen die Tuche den Tuchmachern und Scherern eins ums andere durch die Hände, und bekommen

es dieſe letztern wohl drey Mahl in die Hände. Das erſte Mahl ſcheret er es nur zu halben Haaren, und das heißt gebärtelt. Der Tuchmacher weichet es darauf wieder ein, und kardet es mit ſcharfen Karden, daß es dicke Haare bekommt. Das andere Mahl ſcheret es der Tuchmacher wieder, und das heißt ſodann erſt ſchlechthin geſchoren; darnach wird es gefärbt, und aus der Farbe kommt es an den Rahmen, um daran zu trocknen, und gleich zu ziehen. Sodann muß es erſt der Tuchſcherer recht ausſcheren.

Bätze, heißt ein Hund weibliches Geſchlechts, welchen man auch außer dieſem eine Hündinn zu nennen pflegt. Es ſind dieſe insgemein die wohlgewachſenſten und gelehrigſten, daher ſie zu allerley Künſten am erſten ſich abrichten laſſen.

Bäume, ſiehe Baum.

Bäumen. Wenn von den Leinwebern die Werft geſcheret und zuſammen gebracht iſt, wird eine Stärke von Rockenmehl oder Leim gemacht, die Werft dadurch gezogen, und über dem Ofen wieder getrocknet, darauf aber ſofort über den Wirkſtuhl gebäumet, d. i. es wird auf den Wirkſtuhl jeder Faden durch ein beſonderes Ringelchen, und zwey Fäden allemahl durch ein Rieth oder Rohr gezogen, hinten auf den Garnbaum gewickelt oder gerollet. Siehe auch Aufbäumen.

Bäumen, von den Pferden, ſiehe Baumen.

Bäuriſch Werk, in der Baukunſt, Fr. Boſſage ruſtique; ſiehe Boſſage.

Baffetas, oder Baftas, iſt eine Art Kattun, oder ein ſehr grobes Gewebe, welches aus ganz weißen baumwollenen Fäden beſteht, und aus Oſtindien kommt. Die beſten ſind die ſuratiſchen. Sie haben 13¾ bis 14 Ellen in der Länge, und ⅞ in der Breite. Es gibt deren auch, die nur ⅚, und auch gar nur ½ Elle breit ſind. Die ſchmahlen Baffetas heißen Orgagis, Noſſaris, Gaudivis, Nerindes und Dabouis, von den

Oertern,

Oertern, wo ſie gemacht werden. Außer dieſen gibt es auch Baffetas narrow-white, (welches ein engliſches Wort iſt, und ſchmahlweiß bedeutet,) welche 13½ Ellen in der Länge, und ½ Elle in der Breite liegen; Baffetas broad-white (breitweiß), welche 14 Ellen lang und ¾ breit ſind; Baffetas broad brown (breitbraun) und andere, narrow-brown (ſchmahlbraun). Dieſe zwey Arten ſind rohe Kattune; die erſten etwas breiter, und die andern etwas ſchmähler. Die ſchmahlen haben 14 Ellen in der Länge, und ½ Elle in der Breite; und die breiten haben gleiche Länge, und ¾ in der Breite.

Von einer andern Art oſtindiſcher Zeuge, ſo ebenfalls den Nahmen Baffetas führt, ſiehe Schaub.

Bagace, Bagaſſe, heißen die Zuckerröhre, wenn ſie in der Mühle geweſen; ſiehe unter Zucker.

Bagatini, eine Münze; ſiehe Piccolo.

Baggern des Torfs, Baggertorf; ſiehe unter Torf.

Baggert, Backert, Hafenräumer, Fr. Ponton, Holl. Bagger, heißt, in Holland, und in den Seeſtädten, ein Schiff, auf welchem eine Maſchine, womit man in den Häfen, Anfuhrten und Gräben, den Schlamm und Sand, ſo nach und nach hineingeführet, und womit ſie verſchlämmet worden, ausſchöpfet, und ihnen die gehörige Tiefe wieder gibt. Es beſteht dieſes Gerüſte aus einem Schöpfrad mit Schaufeln oder Eimern, welche auf den Grund reichen, und den Schlamm erheben. Es iſt an einem Getriebe feſt, welches durch Menſchen oder Pferde umgetrieben wird. Dieſe Arbeit nennet man Baggern. Ein Mehreres davon ſiehe im Art. Hafen.

Bagnolette, eine Weiberhaube oder ein Schleyer, wodurch das Geſicht halb bedeckt wird.

Bague, heißt, auf der Reitſchule, ein Ring, wornach mit der Lanze gerennet wird; daher ſagt man Courir la bague. Auch verſteht man darunter ein jedes Kleinod, welches mit einigen Edelſteinen beſetzt iſt; insbeſondere

re aber wird es nur von den Ringen geſagt, die man an den Fingern trägt.

Baguenaude, Baguenaudier, L. Colutea; ſ. Linſen-Baum.

Baguette divinatoire, ſiehe Wünſchelruthe.

Baguettes, werden gewiſſe Tulpen aus Flandern, der Stärke und Höhe ihres Stängels wegen, genannt.

Bahar, Bahaire, oder Barre, iſt ein zu Ternate, Malacca, Achem, und an vielen andern Orten in Oſt-Indien gebräuchliches Gewicht. Es iſt zweyerley; der große und kleine Bahar. Mit dem großen Bahar werden Pfeffer, Würznägelein, Muskatennüſſe, Ingber, Zimmet, und andere Gewürze gewogen. Er beſteht aus 200 Catis; der Catis aus 26 Taels, oder 38½ Unzen, nach portugieſiſchem Gewichte, indem jeder Tael zu 1½ Unzen dieſes Gewichts gerechnet wird, dergeſtalt, daß dieſer Bahar aus 550 portugieſiſchen Pfunden beſteht, die zu Paris, Straßburg, Amſterdam, Beſancon, u. ſ. w. 481 Pf. und 4 Unzen betragen. Mit dem kleinen Bahar wägt man das Queckſilber, den Zinnober, das Elſenbein, die Seide, den Biſam, und andere koſtbare Waaren. Dieſer Bahar hält auch 200 Catis; jeder Catis aber nur 22 Tael, oder 32⅛ Unzen in Portugal; dergeſtalt, daß er nur 458 Pf. 13 Unzen in Portugal beträgt, welche ungefähr 401 Pf. 7 U. zu Paris ausmachen. Der chineſiſche Bahar hat 300 Catis, die aber zu Malacca nur 200 ausmachen, indem jeder chineſiſcher Catis nur 16 Taels hält. Der Tael, welcher nur 1½ Real von Achten wiegt, beſteht aus 10 Mas oder Maſes, und jeder Mas aus 10 Condorius. Der Bahar von Mocha, einer Stadt in Arabien, thut 420 Pfund, und man muß 15 Traſſels zum Bahar haben. Nach dieſem Gewichte wird der Kaffe verkaufet.

Bahn, L. Via trita, iſt ein geebneter, richtiger und planirter Raum, oder glatt gemachter Weg, darüber ſich ohne Anſtoß bequem fortkommen läßt. Alſo heißt es eine Schlitten-Bahn, wenn, nachdem es geſchneiet, der Schnee nebſt dem Eiſe alle Löcher und Tiefen eines Weges ausgefüllet, und derſelbe durch den Froſt ſo feſt geworden, daß man über Stock und Stein als auf einem ebenen Wege fahren und reiten kann. So nennt man auch in der Reitkunſt denjenigen Platz die Reit-Bahn,

Bahn, wo ſowohl Menſchen als Pferde in dieſer Kunſt unterrichtet und geübet werden, weil ſolcher Ort ebenfalls ſchön geebnet und täglich planirt ſeyn muß. Renn-Bahn, iſt ein geebneter Raum, da Wettläufe, Ringelrennen, und andere Uebungen zu Pferde getrieben werden. An einem Beil oder Axt, heißt diejenige Seite, die nächſt der Schneide heran läuft, die Bahn; imgleichen braucht man dieſes Wort von derjenigen wohlgehärteten Fläche eines Hammers oder Fäuſtels, wo unmittelbar der Schlag geſchieht. Endlich nennen die Seiler in den Seeſtädten den Ort, wo ſie ihre Seile machen, die Reeper-Bahn, von den Seilen oder Stricken, welche im Platt-Deutſchen Reep genannt werden. Siehe auch Dreh-Bahn.

Bahn halten, heißt bey den Fleiſchern, im Austragen des Fleiſches auf den Verkauf eben den Weg auf diejenigen Oerter und Dörfer nehmen, den ein anderer Fleiſcher mit ſeinem Fleiſche geht. Denn an einigen Orten iſt der verderbliche Gebrauch, daß die Fleiſcher ihr Fleiſch aus den Städten auf den Dörfen hauſiren tragen, welches doch wider den Zweck dieſes Stadthandwerkes ſtreitet, als welches eben den Landmann in die Städte ziehen ſoll. Daher haben einige Fleiſcher in ihren Artikeln ausgemacht, es ſoll einer ſo viel als der andere austragen, und keiner dem andern die Bahn halten.

Bahn hobeln, iſt ein bey den Böttchern gebräuchliches Wort, und bedeutet die Arbeit, wodurch der Boden eines Gefäßes wohl gebahnhobelt, d. i. zierlich ausgehobelt wird.

Bahobab, ſiehe *Baobab*.

Bahre, Baare, Trag-Bahre; ſiehe Trage.

Bahren, ſiehe Krippe.

Bahren-Beiſſer, Bahren-Grolzer; ſiehe Krippen-Beiſſer.

Bahut, heißt zwar eigentlich eine Kiſte mit einem runderhabenen Deckel; es wird aber auch die Art von Mützen

oder Kopfbedeckung alſo genannt, welche zu den Dominos und Masken getragen werden, um am Haupte ganz unkenntlich zu bleiben.

Bai, ſiehe *Bay*.

Baiguer, ſiehe Bad.

Baigu, ſiehe *Begu*.

Baji equi, heißen kaſtanienbraune Pferde.

Baille, ſiehe Butte.

Baillet, Cheval bailler, ein gelbes oder fahles Pferd.

Baillivage, Bailliveau; ſiehe *Baliveau*.

Bailloque, Bayoque, heißt bey den Franzoſen, eine Art von Straußfedern, die von Natur mit Dunkelbraun und Weiß vermiſcht ſind. Siehe Strauß.

Baillote, Ballote, Andorn; ſiehe *Marubium*.

Bain, ſiehe Bad.

Bajocco, oder Bajoco, Fr. Bajoque, iſt eine kleine päbſtliche Kupfermünze, welche zu Rom geſchlagen wird; daſelbſt, wie auch in dem Kirchenſtaate, gangbar iſt, 5 Quatrini hält, und nach unſerer Münze etwa $3\frac{1}{2}$ Pfennig beträgt. Deren 10 machen einen Giulio oder Paolo, unſers Geldes ungefähr 3 gute Groſchen, oder $11\frac{1}{2}$ Kreutzer aus; und muß man ihrer 100 zu einem römiſchen Scudi haben, welcher heut zu Tage ungefähr 5 Livres und 5 Sols franzöſiſcher Münze, gilt. Man hat auch halbe Bajoccos.

Bajoire, heißt, bey den Franzoſen, eine Münze, oder ein Schauſtück, deſſen Gepräge 2 Köpfe im Profil hat, deren einer vor dem andern hervor raget; wie man dergleichen von Ludewig und von Carlomann, vom Könige Heinrich IV, und der Marien von Medicis, ſieht. Sie gelten zu Genev 3 Livres 15 Sols. Siehe auch Drey-Guldenſtücke.

Bajoque, ſiehe Bajocco.

Bajoue, nennt man, im Franzöſiſchen, die Schweinsbacken. Sie werden en Ragoût gegeſſen.

Bajous, ſiehe *Cachou*.

Baique, ein gewiſſer Zeug; ſiehe Bayette.
Baiſſe, Baitze, Beiſſe; ſiehe Beitze.
Bajuli, ſiehe Ballen-Binder.
Baizonge iſt eine Art Schwamm (Fungus), die in Perſien an einigen Bäumen wächſt, von da man ſie nach Damascus bringt. Die Färber in der Stadt Damascus und in Diarbeck, wenn ſie die Seide mit ihrer ſchönen Carmeſinfarbe färben, gebrauchen dieſe Art Schwamm, fein pulveriſirt, mit dazu. Dieſe Carmeſinfarbe iſt alsdenn viel ſchöner, als alle Carmeſine, die man in Frankreich und Italien macht.
Bakkeljau, ſiehe Kabliau.
Balachaun, iſt ein in Tonquin gebräuchliches Gericht, und ein gemiſchtes Weſen, welches einen ſehr ſtarken Geſchmack hat, für die Einwohner aber ein ſehr köſtliches Eſſen abgibt. Dieſes zu verfertigen, werden Krabben, und kleine Fiſche, den Sardellen gleich, in einen irdenen Topf zuſammen gethan, hernach ein nicht allzu ſcharfes Salzwaſſer darauf gegoſſen, und der Topf wohl zugedeckt. Weil nun das Salzwaſſer nicht zu ſcharf iſt, werden die Fiſche auch davon nicht hart, welches auch nicht verlangt wird, zumahl da ſie gar nicht ausgenommen werden. Dieſemnach werden ſie in kurzer Zeit zu einem Mus, und wenn ſie ſolchergeſtalt eine Weile geſtanden, und gleichſam zur Suppe worden, wird der Saft in andere Gefäße gedrückt, und zum Gebrauch aufgehoben. Das dicke Weſen nun, ſo hernach übrig bleibt, wird Balachaun, und der daraus gedruckte Saft Nuckemum genannt. Arme Leute eſſen das Balachaun zum Reis; es ſtinkt wohl etwas, doch iſt der Geſchmack durchaus nicht widrig, ſondern ſcheint noch gut genug zu ſeyn, wenn man deſſen nur ein wenig gewohnt iſt. Das Nuckemum hat eine blaßbraune Farbe, faſt graulich, iſt aber überaus klar. Dieſes ſchmeckt ſehr gut, und wird von den Landes-Einwohnern nicht nur für eine Tunke über das Geflügel gehalten, ſondern auch mit dem Soy verglichen.

Baladar, Balado *Arabum*; ſiehe *Anacardium.*

Baladou, werden in der Provence die Abtheilungen oder Kammern der Fiſchzäune genennet; ſiehe Fiſch-Zaun.

Balaena, ſiehe Wallfiſch.

Balai, Balay, heißt, bey den Falkenierern, der Schwanz an den Vögeln; und, bey der Jägerey, die Spitze an dem Hunde-Schwanze.

Balai, ſiehe Beſen.

Balais, eine Art von Rubinen; ſiehe unter Rubin.

Balance, Balances, L. Bilanx, Libra, Trutina, heißt eigentlich eine Wageſchale, oder eine Wage mit zwey Schüſſeln, die auf beyden Seiten gleich ſind, und wovon eine Schüſſel oder Schale nicht mehr beſchwert iſt, als die andere; daher auch die eine nicht tiefer herunter, als die andere hinauf, gezogen wird.

Von der Bedeutung dieſes Wortes bey den Kaufleuten aber, ſiehe im Artikel Bilanz.

Bisweilen bedeutet Balance auch die Erklärung oder Angebung der Schiffer wegen der Effecten und Waaren, die ſie geladen haben; und zwar iſt dieſes Wort in ſolchem Verſtande abſonderlich unter denen Kaufleuten, die nach Holland, vermittelſt des Rhein- und Maas-Fluſſes, handeln, im Gebrauche.

Balançons, nennen die Franzoſen eine Art Tannenholz, welches in kleinen Stücken verkauft wird, und womit man in Languedoc einen großen Handel treibt.

Balantin, ein Fiſchfang mit Angeln, welcher an der Küſte von Valentia in Spanien üblich, und von dem Fiſch-Fange mit dem Libouret nicht ſehr verſchieden iſt.

Balanus myrepſica, ſiehe *Behen.*

Balaou, eine Art Sardellen, welche um die Inſel Martinique gefangen wird.

Balaſe, Ballaſſe, blaſſer oder Ballaß-Rubin; ſiehe unter Rubin.

Balaſor, Balaſſor, iſt ein aus Baumrinde gemachter Zeug, welchen die Engländer aus Oſtindien bringen. Die Stücke ſind 8 Ellen lang, und ¾ breit.

Ba-

Balaſſan, ſiehe indianiſcher Balſam, unter Balſam.

Balaſſe, eine Art von ſchlechter Oberdecke, mit Hafer-Spreu ausgeſtopft, der ſich in Frankreich die armen Leute bedienen.

Balaſt, ſiehe Ballaſt.

Balaſtri, nennet man zu Smyrna die ſchönſten Draps d'or, die zu Venedig gemacht werden, und welche die venetianiſchen Schiffe in die levantiſchen Handelsplätze bringen.

Balatus, ſiehe Blöken.

Balauſtien-Röslein, gefüllte Granaten-Blüthe, wilde Granatäpfelblüthe, wilder oder unfruchtbarer Granatbaum, L. Balauſtia, Balauſtium, Fr. Balauſte, Balauſtier; ſiehe unter Granat-Baum.

Balazées, oder Sauvaguzées von Surate, ſind weiße baumwollene Tücher, die in dieſer Stadt des großen Mogols und in ihrer Gegend gemacht werden. Sie haben 13½ Elle in der Länge, und 1⅔ in der Breite.

Balbahn, iſt ein Kunſtwort in der Jägerey, und wird von dem Birkhahn geſagt, wenn er auf gewiſſe Art geſchoſſen wird, welches man auf den Balbahn ſchießen nennet. Siehe unter Birk-Hahn.

Balche, ein Fiſch; ſiehe Bleih.

Balcke, Balcken; ſiehe Balke.

Balcon, Trompetergang, wird in der Civilbaukunſt ein Gänglein genennet, welches mit einem eiſernen oder ſteinernen Geländer vor ein großes Fenſter, ſo wie eine Thüre bis an den Boden eröffnet werden kann, gebauet wird. Dergleichen Fenſter mit einem Balcon ſchicken ſich nur an Palläſte und große Gebäude. Der Balcon ſelbſt muß, nach den Regeln der Baukunſt, einen feſten Grund haben, und wird derſelbe deswegen meiſtentheils mit freyſtehenden Säulen unterſtützet, um dadurch ſowohl die Feſtigkeit als Schönheit des Balcons zu vermehren; denſelben aber auf Kragſteine zu ſetzen, leidet weder die Zierlichkeit noch Dauerhaftigkeit, ſintemahl die Krag-Steine nur Nothſtützen ſind, und nirgends gebilliget werden können, wo man für andere Raum hat. Das Fenſter ſelbſt, vor dem der Balcon kommen ſoll, wird, weil es ſeines gleichen an dem Gebäude nicht hat, in der Mitte deſſelben angebracht,

und mehr als die übrigen ausgezieret. Alſo kann das Geſims des Balcon-Fenſters von Pilaſtern getragen werden, indem es nach Proportion des Fenſters größer iſt, als die übrigen. In das Giebelfeld, oder wenn man keinen Fronton hat, auf das Geſims pflegt man das Wapen, imgleichen Statüen, zu ſetzen. Auch kann das Fenſter, weil es breit iſt, oben mit einem Bogen geſchloſſen werden, und um dieſen Bogen, welcher nicht gar zu niedrig ſeyn ſoll, wird es höher gemacht, als die Fenſter zur Seite, und dann läßt ſich auch ſeine Verzierung aus der Einrichtung der Arcaden hernehmen. Sonſt wird der Balcon etwas, wiewohl unvermerkt, abhängig gemacht, damit der Regen abrinnen könne. Man pflegt auch in Gartenhäuſern Balcons anzubringen, welche dazu dienen, daß man ſich deſto freyer umſehen kann.

Ein Mehreres von Balcon-Fenſtern, ſiehe unter Fenſter.

Von den eiſernen Gittern vor Balcons, ſiehe im Art. Gitter.

In der Schiffbaukunſt verſteht man durch Balcon, den am Hintertheile großer Schiffe theils zur Bequemlichkeit, theils zur Zierde, bedeckten oder offenen Gang.

Baldrian, ſiehe *Valeriana*.

Baleine, L. Balæna; ſiehe Wallfiſch.

Balg, L. Pellis, Exuviæ, Fr. Peau. Cuir, bedeutet 1) eigentlich ein rauches Fell, welches kleinen Thieren, die bey ihrem Schlachten ungeöffnet bleiben, ganz abgeſtreift wird. Zu ſolchen gehören Baum- und Stein-Marder, Kaninchen, Eichhörner, Hamſter, Haſen, Iltiſſe, virginiſche und moſcowitiſche Genetten, Kuhnrükken, Fehe, ſo Grauwerk genannt wird &c. Auch mit den Wölfen und Füchſen wird nicht anders umgegangen, daher auch ihr Fell nicht Haut, ſondern Balg genennet wird. So ſtreifen auch die Ottern und Schlangen jährlich ihre Bälge, welche Plinius daher Exuvias oder Membranas nennet, ab. Alle dieſe Arten von Bälgen nun, der Schlangen Bälge ausgenommen, ſind ein Stück der Hauptmaterie, daraus die Kürſchner und Rauchfärber ihre Waare machen. Inſonderheit können

nen es die Jäger nicht leiden, wenn man dem Fuchſe oder Haſen ein Fell oder eine Haut zueignet.

Sodenn wird 2) das Wort Balg auch einem ausgeſtopften Vogel, der bey dem Vogelfange gebraucht wird, beygelegt. Es wird derſelbe auf einem Pfählchen in die Erde geſteckt, daß es ſcheint, als wenn er auf ſeinen Füßen ſtände; welches denn zu dem Ende geſchieht, daß man die herum fliegenden Vögel damit betriegen, und auf den Herd locken möge.

Balg, L. Gluma oder Folliculus, wird das dünne Häutchen oder die Hülſe an der Aehre genannt, darin das Samenkörnchen ſitzt.

Balg abziehen, oder abſtreifen; ſiehe Abziehen und Abſtreifen.

Balgen, Baljen, ſind vom Waſſer ſelbſt gemachte Canäle.

Baline, heißt in Frankreich ein grober wollener Zeug, eines ſehr geringen Werthes, deſſen man ſich zum Einpacken der Waaren bedienet.

Baliſe, ſiehe Baak.

Baliſier, Balizier, Cannacorus; ſiehe Rohr. (indianiſches Blumen-)

Baliveau oder Bailliveau, ein im Holzhandel gebräuchliches Wort, worunter gewiſſe Stämme von Bäumen verſtanden werden, welche in einem Gehau ſtehen bleiben müſſen, und deren Anzahl von jedem Morgen Landes bereits in den Holz- und Forſt-Ordnungen beſtimmt iſt. Gemeiniglich aber verſtehen die Franzoſen durch Baliveaux, die Eich- Buch- und Kaſtanien-Bäume, die unter 40 Jahren ſind.

Die von zwey Gehauen heißen Perots; die von drey Gehauen Tayons. Man nennet ſie modernes, bis ſie 60 oder 80 Jahr alt ſind; alsdenn werden ſie hohe Bäume, Stamm oder Oberholz, Arbres de haut vent oder futaie genannt.

Die Forſtbeamten müſſen die Baliveaux zeichnen, und dieſes nennt man Balivage, oder Baillivage.

Baliveau ſur ſouche, heißt ein ſchöner Stamm (Brin), den man auf einem Stocke ſtehen läßt. Dieſe ſind nicht ſo gut, als die vom Samen aufgewachſenen. Man nennet ſie auch Lais, Etalons, Samenbäume, und Bois de reſerve, aufgeſparte Bäume.

In der deutſchen Forſtſprache heißen die mit dem erſten Hieb zurück gelaſſenen Bäume, Laßbäume, Laßreiſer, Bannraitel, Hägereiſer, Samenreiſer. Wenn ſie den zweyten Hieb überſtanden haben, heißen ſie Oberſtänder, Vorſtänder, Sommerlatten. Wenn ſie 3 bis 4 Hiebe überſtanden haben, angehende Bäume. Wenn ſie die völlige Größe und Stärke haben, die ein Baum bekommen kann, Hauptbäume.

Von den Laßreiſern, ſ. Hrn. DU HAMEL von der Holzſaat, und Pflanzung der Waldbäume, von Hrn. Oelhafen überſetzt, Nürnb. 1763, 4. S. 243 — 248.

Balke, Balken, L. Tignum, Trabs, Fr. Foutre, Chevron, ſind große, ſtarke, vierkantige, ſchon zurecht gehauene Hölzer, Fig. 67, welche allermeiſt durch die Tiefe eines Heuſes gelegt, und insgemein, zum Unterſchied der andern, Haupt- oder Bindebalken a, genannt werden. Es geben dieſe nicht nur den Boden eines obern Zimmers ab, ſondern ſie ſind auch zugleich zu der Decke des darunter liegenden Raumes dienlich, daher man ſie auch in der Abſicht, wie dieſe Decke zubereitet werden ſoll, bald nahe, bald weit von einander gelegt, findet. Zuweilen dobelt man ſie gar in einander, oder füllet den Zwiſchenraum mit etwas ſchwächerm Holze, ſo ebenfalls gehörig an einander geplattet iſt, genau aus. Wenn die Tiefe des Hauſes ſo groß, und daher die Balken, ſo ſie anders nicht auf eine Scheidewand zu liegen kommen, ſich, wegen ihrer Länge, in der Mitte biegen möchten, ſo legte man unter ſolche vor dieſem querdurch einen ziemlich ſtarken Balken oder Unterzug b, jetzt aber ſtatt deſſen über dieſelben einen Träger c. Wenn außer dieſen in den erſten und letzten Balken eines Gebäudes unter den Dachſtuhl kurze Hölzer eingeſetzt, und auf die

beyden

beyden Haupt=Hölzer oder Platt=Stücke d der übrigen äußerſten Wände aufgeleget worden, daß es von außen das Anſehen hat, als wenn Balken durchgelegt wären, ſo heißen dieſe kurze Stücke Stich=Balken e, und dienen ſowohl zur Feſtigkeit als Zierlichkeit eines Gebäudes, und ſind in manchen Fällen, z. E. bey den Pavillons und Zeltdächern, unentbehrlich. Gemeiniglich hängt man in einem Dachwerk 2 und 2 Sparren oben gegen den Forſt zu, und etwas über die Mitte, durch kurze Balken zuſammen, von denen die kleinſten zu oberſt Hahnen=Balken f, die andern weiter unten aber Kehl=Balken g, genannt werden. Zuweilen wird das Wort Balken bey Scheunen, für die Vor- oder Empor=Scheune gebraucht.

Es wird mit den Balken, und zwar ſowohl von Eichen=, als Tannen=und anderm Holze, zu Amſterdam ein großer Handel getrieben. Siehe Bau=Holz.

Balken, (Ege=) ſiehe unter Ege.

— — (Grund=) ſiehe in G.

— — (Hebe=) } ſiehe in H.
— — (Heck=) }

— — (Lager=) ſiehe unter Brücke.

Ball, heißt überhaupt eine jede runde Figur, und ſonderlich eine in den Händen gehaltene Materie, als: Schnee, Wachs u. d. gl.

Ball, L. Pila, Sphæra, Fr. Balle, iſt eine nicht ſonderlich große, von Garn, wollenem Zeuge oder Zwirn, mit Leder oder Tuch überzogene Kugel. Das Ballſpiel, oder die Kunſt den Ball in Ballhäuſern mit Racketen zu ſchlagen, (Jeu de paume), hat davon die Benennung. Die dazu beſonders erbauten Ballhäuſer ſind lange ſchachtſeitige Gebäude, an 100 und mehr Schuh lang, auch 40 bis 50 breit. An der einen langen Seite befindet ſich eine in Mannshöhe mit einem ſchrägen breternen Dache bedeckte Gallerie, welche an der obern Quer-Seite theils offen, theils zu, weiter fortgeht. Die

Mauern

Mauern ſind 20 und mehr Schuh hoch, und auf ſelbigen Gallerien, wohin die Bälle verſchlagen werden.

Die Kunſt der Ball- und Raquettenmacher, und vom Ballſpiele, von Hrn. von Garſault: ſt. im VII B. des von Hrn. Schreber überſ. Schauplatzes der Künſte und Handwerke, Leipz. und Königsb. 1768, gr. 4. S. 225—276, u. 5 K. T.

Ballas, ſiehe unter Rubin.

Ballaſt, Balaſt, L. Saburra, Fr. Balaſt, Quintelage, Quintilage, Quincelage oder Leſt, auf den Galeren Saorre, heißt bey der Seefahrt, eine gewiſſe Menge Steine oder Sand, welche die Schiffer, wenn ſie nicht die völlige Ladung haben, und alſo das Schiff nicht ſchwer genug iſt, unten auf den Boden des Schiffes legen, damit es im Laufe gewiß und gerade gehen möge. Dieſer Ballaſt iſt nun manchmal der dritte oder vierte Theil, oder auch wohl die Hälfte, von des Schiffes Ladung, welches ſich nach der Schwere oder Größe der Waaren richtet, womit es beladen iſt. Ueberhaupt hat ein Schiff, je tiefer es an den Seiten iſt, mehr Ballaſt nöthig. Es müſſen aber die Schiffe alle 2 Jahr mit neuem Ballaſt verſehen werden, da denn der alte in gewiſſe den Schiffen darzu angewieſene Oerter, nicht aber in die Häfen und Reeden, als welches bey ſchwerer Strafe verbothen iſt, ausgeworfen werden muß. Wenn ein Schiff gedungen iſt, ledig nach einem Hafen, wo daſſelbe eine Ladung einnehmen ſoll, zu ſeegeln, oder, wenn ein Schiffer keine Ladung an einem Orte bekommen kann, und ſie anderwärts ſuchen ſoll: nimmt er ſo viel Sand ein, als nöthig iſt, um ſegeln zu können. Und dieſes heißt Ballaſt einnehmen.

Balle, (Trainer la) eine Art Fiſchfang; ſ. Kugel ziehen.

Ballen, Fr. Balles oder Ballot, und in Schiffladungen Stückgüter genannt, heißt, bey der Kaufmannſchaft, eine ordentlich zuſammen gepackte, äußerlich mit Matten, Stroh u. d. gl. umſchlagene, mit Stricken zuſammen gebundene, und mithin vor Regen und Schnee wohl verwahrte Parten Kaufmannsgut, welche man über See und Land ſchicken will. Selbiges wird, ehe man es dem Fuhrmann oder Schiffer gibt, mit des Kaufmannes, von dem es gekommen, oder nach dem es geht, ſeinem Handelszeichen und einer gewiſſen Nummer gezeichnet,

zeichnet, und ſolches Zeichen und Nummer in dem Fracht-Briefe wiederhohlt, auch wohl deſſen Gewicht, und die dafür bedungene Fracht beygeſetzt. Siehe Zeichen. Wenn man ſaget, Waaren unter Stricken in Ballen, oder in Ballen unter Stricken, verkaufen: ſo heißt dieſes, ſie en Gros, nach dem Muſter oder den Proben, die man davon vorzeigt, verkaufen, ohne ſie auszupacken, oder die Stricke davon wegzunehmen.

Ballen, Fr. Balle, heißt bey den Papiermachern und Papierhändlern, eine gewiſſe Anzahl Papier, die aus 10 Rieß oder 200 Buch beſteht; doch mit einem Unterſchiede in der Anzahl bey Druck- oder Schreib-Papieren. Bey den Druck- oder ungeleimten Papieren, hält das Buch 25, das Rieß 500, und der Ballen alſo 5000 Bogen, welche zuſammen in ein Pack gebunden werden. Bey dem Schreib- oder geleimten Papiere hingegen, hält es nur 24 Bogen; und da es rießweiſe zuſammen gepacket wird, ſo wird, wegen der Emballage, an dem oberſten und unterſten Buche noch ein Bogen abgebrochen, daß das Rieß nur 478, und alſo der Ballen 4780 Bogen hat. Bey den ausländiſchen Papieren, als franzöſiſchen und holländiſchen, ſind auch noch bey jedem Rieße 2 Buch Ausſchuß, oder etwas ſchlechtere und fehlerhafte Bogen, befindlich. Vom franzöſiſchen Papiere ſiehe ein mehreres unter dem Worte *Ballon.*

Ballen, nennen die Jäger des Hirſches Unterläufe, darauf er gehet.

Ballenbinder, Packer, Ablåder, Auflåder, Stauer, Tråger, Karchen- oder Karrenführer, Lützenbrüder, (von denen am Halſe hangenden Lützen oder Trag-Riemen,) Wein-Schröder, Wag-Packhaus-Kram-Knechte, L. Bajuli, Fr. Crochereurs, Forts Gagne deniers, Emballeurs, Paquereurs, Porte-faix, Travailleurs, oder Gens de Travail, heißen überhaupt alle diejenige Arbeitsleute, welche der Kaufmannſchaft mit Auf- und Abladung, wie auch mit Ein- und Auspackung, desglei-

chen mit Forttragung und Wegſchaffung ihrer Waaren und Güter von einem Orte zum andern, bedient ſind; und ſind alſo dieſelben insgeſammt eigentlich nichts anders, als Gehülfen der Kaufmannſchaft, in ſoweit dieſelbe mit Waaren umgeht, und werden in ordentliche, und außerordentliche eingetheilet; jene aber zum Theil wieder nach den Waaren, Schiffen und Handlungen, bey welchen ſie umgehen, und wozu ſie ſonderlich, ihrer darin habenden Erfahrenheit wegen, gebraucht werden. Wie denn, beſonders bey den Franzoſen, diejenigen Arbeitsleute, welche den Bothsknechten bey Ein- und Ausladung der Schiffe an die Hand gehen, zum Unterſchiede von den andern Ab- und Aufladern, eigentlich Debardeurs, oder auch Tanqueurs und Gabarriers, genannt werden.

Was nun aber die insbeſondere ſo genannten Ballenbinder, oder die eigentlichen Packer und Auflader, betrifft, ſo müſſen dieſelben vornehmlich allerhand feine und auch grobe Waaren in Matten, Leinwand, Wachs- oder Pack-Tuch, in Fäſſer und Kiſten einzuballiren, wohl vor Regen und Schnee zu verwahren, feſt zuzuſchnüren, und die Waaren ſo zu legen wiſſen, daß eines Theils die feinſte allezeit inwendig am beſten verwahrt werde, andern Theils keine die andere zerdrücken, oder abreiben, Löcher einbohren, zerbrechen, fett, naß oder unrein, ſtaubig oder ſtinkend machen, oder ſonſt auf andere Weiſe verderben könne. Die ordentlichen und von der Obrigkeit geſetzten öffentlichen Ballenbinder in großen Städten, ſind verpflichtet, und halten auch Rechnung über das von ihnen gepackte Gut, wenn und an welchem Orte ſie für dieſen oder jenen Kaufmann dieſe oder jene Waare gepacket, wie viel Matten, Packleinwand, Wachs- oder Packtuch, Stricke, Bindfaden, Stroh u. d. gl. ſie dazu gethan, auch was ihr verdienter Lohn daran ſey; welches alles, wo eine ordentliche Packergeſellſchaft iſt, und große Handlung bey reichen Kaufleuten vorfällt, ordentlich monathlich oder quartaliter von ihnen in Rechnung gebracht und übergeben wird. Wo ſie aber nur zufälliger Weiſe hingehohlt werden, laſſen ſie ſich gleich nach gethaner Arbeit bezahlen. Indeſſen halten die Ballenbinder ihre ordentliche Börſe- oder Markt-Zeit, haben auch, außer ſolcher, ihren Verſammlungsort, Haus oder Keller, da

die

die Kaufleute ſie jede Stunde, oder, wenn ſie etwa nicht da wären, doch den Ort angeſchrieben finden können, wo ſie in Arbeit ſtehen, und zu ſuchen ſeyn. Sie halten auch einen Unterſchied in der Arbeit ſelbſt; denn da legen ſich etliche blos auf Stock- und andere trockene Fiſche, desgleichen auf grobe Waaren, als: Tobak und Hopfen; andere auf feinere Waaren, als: Seiden- Wollen- und Leinen-Packen. Von den Häringspackern, ſ. unter Häring. Im übrigen ſind, abſonderlich zu Amſterdam, die Ab- und Auflader oder Packer, weil ihrer daſelbſt eine große Menge iſt, zu Beybehaltung einiger Ordnung und Disciplin unter ihnen, in 10 bis 12 Compagnien oder Geſellſchaften abgetheilt, welche ſich durch verſchiedene Nahmen von einander unterſcheiden.

Ballen=Kraut, ſiehe *Plantago major.*

Ballen=Waaren, Fr. Marchandiſes de Balles, nennet man abſonderlich in Frankreich, gewiſſe kleine Eiſen- und andere Arten von Waaren, welche bey uns in Deutſchland gemeiniglich kurze heißen.

Ballerus Aldrovandi Fr. Bordeliere; ſiehe **Rand=Fiſch.**

Ballin, nennet man zu Bourdeaux, zu Bayonne, und in den andern Handelsſtädten der Landſchaft Guienne, was man zu Paris und anderswo Emballage nennet. Siehe *Emballage.*

Ballon oder Balon, L. Follis, iſt ein runder Beutel von Leder, etwa eines Kopfes groß, welcher mit Wind aufgeblaſen, und unter freyen Himmel mehrentheils mit der Fauſt, oder einer Pritſche, wie ein Ball geſchlagen wird.

Ballon oder Balon, Holl. Baloon, iſt eine Art von Brigantinen, der man ſich im Königreiche Siam auf den Flüſſen und zur Handlung binnen Landes, bedient. Dieſe Ballons ſind aus einem einzigen Baum-Stamme gemacht, welcher inwendig ausgehöhlt iſt, und werden mit dem Ruder regieret.

Ballon, oder Ball r. heißt in dem lothringiſchen Glashandel, eine gewiſſe Menge Glastafeln, welche nach ihrer Beſchaffenheit größer oder kleiner ſind. Der Ballon des weißen Glaſes enthält 25 Bände, das Band zu 6 Tafeln gerechnet. Der Ballon des Farbenglaſes aber hat nur 12½ Band, und das Band 3 Tafeln.

Eben dieſes iſt auch ein bey dem Papierhandel in Frankreich gebräuchliches Wort, und bedeutet eigentlich einen großen Ballen Papier. Und zwar wird das Papier von Marſeille, welches man das mit dem Kreutzchen nennennet, und womit ein großer Vertrieb nach Conſtantinopel geſchieht, nach dem Ballon verkauft, welcher aus 24 Rieß beſteht. Aber der Ballon von dem Papiere mit der Krone, welches an einigen Orten in Provence fabricirt wird, und auch zur Handlung nach der Levante ſehr dienlich iſt, wo es für venetianiſches Papier verkauft wird, beſteht nur aus 14 Rieß.

Ballot, ſiehe Bällchen, Ballen und *Ballon.*

Ballotade, Balottade, heißt ein Sprung, welchen ein Pferd zwiſchen zwey Säulen, oder auf freyer Erde durch Hülfe der obern Schenkel machen muß, wobey es von dem Bereiter durch die Fauſt unterhalten wird. Es beſteht aber dieſer Sprung darin, daß, wenn das Pferd die 4 Beine in der Luft hat, es nicht mehr als die Eiſen von den Hinterfüßen weiſet, ohne auszuſchlagen; und hierin iſt dieſer Sprung von den Capriolen unterſchieden; denn wenn ein Pferd Capriolen macht, ſchlägt es mit aller Gewalt hinten aus. Auch iſt dieſer Sprung von den Croupaden darin unterſchieden, daß, wenn ein Pferd ballotiret, und die Croupe erhebet, ſo weiſet es das Eiſen; wenn es aber Croupaden macht, zieht es die Hinterfüße unter ſich.

Ballote, Andorn; ſiehe *Marrubium.*

Balneum, ſiehe Bad.

Baloiſe, nennen die Blumiſten, eine Tulpe, welche dreyerley Farben, als: Roth, Columbin- (Taubenhals-) farbig, und Weiß, an ſich hat.

Balſam, L. Balſamum, Balſamus Fr. Baume. Man nennet Balſam und Balſame oehlige, riechende und gewürzhafte Materien, welche eine flüſſige, etwas dicke Beſchaffenheit haben, und welche von ſelbſt, oder durch Einſchnitte, die man in gewiſſe Bäume mit Fleiß macht,

um

um eine größere Menge zu erhalten, aus ſelbigen fließen. Dieſe Balſame, die man insbeſondere mit dem Nahmen natürliche Balſame bezeichnen kann, um ſie von einigen Zuſammenſetzungen, welche auch den Nahmen Balſame führen, zu unterſcheiden, haben ihre Flüſſigkeit und ihren Geruch nur von einem mehr oder weniger beträchtlichen Theile weſentlichen Oehls, welches ſie enthalten, und man durch die Deſtillation, vermittelſt der Wärme des ſiedenden Waſſers, aus denſelben erhalten kann. Es gibt viele Arten von natürlichen Balſamen; ſie ſind von einander nicht weſentlich, ſondern nur durch ihren Geruch und durch ihre Conſiſtenz unterſchieden, wiewohl dieſe beyden Eigenſchaften in einerley Balſam, nach ihren Graden, ſehr weit unterſchieden ſind. Die vornehmſten natürlichen Balſame ſind: der Balſam von Mecca, der Balſam von Tolu, und der peruaniſche; ferner der von Copaiba, der flüſſige Storax, und die Terpenthin-Arten. Der durch Kunſt bereiteten Balſame gibt es in allen Apotheken eine ſo große Menge, daß es, die Nahmen davon anzuführen, zu weitläuftig fallen würde.

Amerikaniſcher Balſam, ſ. Balſam von Tolu.

Anieß-Balſam, L. Balſamum ſulphuris aniſatum, wird zu Schmalkalden und in Thüringen aus Schwefel-Blumen und Anießöhl gemacht, und iſt den Lungenſüchtigen dienlich.

Balſam von Canada, (Weißer) ſ. unter *Abies.*

Carthageniſcher Balſam, ſ. Balſam von Tolu.

Copahu-Balſam, Copaiiſcher Balſam, L. Balſamus Copaivæ, Balſamus de Copaiba, de Copaiva, Balſamum Braſilienſe, Fr. Baume de Copaie, oder Copahu, oder du Breſil, von den Indianern Gamelo genannt, iſt ein harziger flüſſiger Saft. Wenn er friſch iſt, hat er die Conſiſtenz vom Oehl, und ſieht weiß aus; mit der Zeit aber wird er dick, ſchmierig und gelblich. Von Geſchmack iſt er ſcharf, bitter und gewürzhaft; von Geruch, angenehm. Man hat deſſelben zwey

Arten. Die eine iſt flüſſiger, blaßgelb von Farbe, angenehmen Geruchs, bitterlich von Geſchmack, und kommt viel mit dem Terpenthin überein; die andere iſt dicker und durchſichtiger, zäh, unangenehm von Geruch und Geſchmack, und wird nicht ſo ſehr geachtet, weil ſie entweder verfälſcht iſt, oder doch wenigſtens durch das Kochen aus den Zweigen, oder der Rinde des Baumes, bereitet iſt. Wenn er klar und allzu flüſſig iſt, iſt es ein Kennzeichen, daß er entweder nicht zu gehöriger Jahrszeit ausgezogen worden, oder daß man ſeine Quantität durch Beymiſchung eines andern Oehls vermehrt hat. Um ſich aber zu verſichern, ob er nicht etwa nachgekünſtelt iſt, darf man nur mit einer Stecknadel einen Tropfen aufheben, und ihn in ein Glas kalten Waſſers fallen laſſen; wenn der Tropfen zu Grunde ſinket, ohne ſich aufzulöſen, und ſeine Figur innerhalb des Waſſers behält, ſo iſt es ein zuverläſſiges Zeichen, daß das Oehl ſehr gut iſt; wenn es ſich hingegen ausbreitet, und auf der Fläche des Waſſers ſchwimmt, ſo kann man ſicher ſchließen, daß er vermiſcht iſt. Der Baum, welcher dieſes Gummi gibt, heißt Copaiba oder Copaiva, und wächſt in Braſilien, imgleichen auf der Inſel Maranhon, und den antilliſchen Inſeln. Er iſt ſehr hoch, hat große ſtarke Wurzeln, einen dicken Stamm und ſtarke Rinde. Das Holz iſt roth, als wenn es mit Mennig gefärbt wäre, und ſo hart wie der Buchsbaum. Die Blätter ſind länglich, von oben dunkler grün, als von unten, 4 bis 5 Zoll lang, und 2 breit. Die Blumen, welche an den Spitzen der Aeſte erſcheinen, beſtehen aus 5 Blätterchen; wenn dieſe abfallen, ſieht man längliche und braune Schoten, welche, wenn ſie reif ſind, aufſpringen, und einen länglich runden Samen, einer Haſelnuß groß, in ſich faſſen. Von außen iſt er mit einer ſchwärzlichen Haut umzogen; der inwendige Kern hat zwar keinen beſondern Geſchmack, ſieht weiß aus, und iſt etwas zäh, wird aber doch gegeſſen,

und

und zermalmet ſich leicht unter den Zähnen. Im heißen Sommer fließt aus dem Stamme dieſes Baumes, wenn er geritzet wird, der obgedachte öhlige harzige Saft; und zwar erſtlich ein heller, wie Terpenthinöhl; der darauf folgende iſt dicker und gelblich. Der erſtere wird als der vortrefflichere beſonders aufgehoben. Wenn die Wunde in der Rinde zu gehöriger Zeit gemacht wird, kann man in 3 Stunden an 12 Pfund Balſam ſammeln; wird dieſelbe aber zu tief geſchlagen, ſo fließt wenig oder nichts heraus, weswegen ſie dieſelbe wieder mit Wachs verſtreichen, wo auf ſich der Saft ſammelt, und in wenig Wochen in großer Menge zum Vorſchein kommt. Das Holz dieſes Baumes ſuchen die Tiſchler, wegen ſeiner ſchönen Farbe, theils breite Breter daraus zu machen, theils es zu Stücken von ausgelegter Arbeit zu gebrauchen. Man bedienet ſich deſſen auch zum Färben. Aus dem Balſam kann man ein Oehl abziehen.

Die Spanier und Holländer bringen ihn aus Braſilien nach Europa. Inſonderheit aber iſt er in Holland ſehr gemein, weil ihn die von Surinam kommenden Kauffahrdeyſchiffe mitbringen, indem dieſer Baum in den von dieſer Pflanzſtadt benachbarten Ländern im Ueberfluß wächſt.

Er wird innerlich und äußerlich, zu Heilung der Wunden, imgleichen wider alle Arten von Fieber, gebraucht. Man bedienet ſich deſſelben mit gutem Erfolge bey den Blutflüſſen, dem Blutſpeyen, wenn einige kleine Gefäße in der Bruſt zerriſſen ſind, bey Verletzung der Haut am Geſäß, und bey andern Beſchwerungen, wo die Ergießung des Blutes verhindert werden muß. Bey Blutflüſſen, und zerriſſenen Gefäßen, thut man 12 bis 15 Tropfen in einem Eydotter, welches man den Kranken hinunterſchlucken läßt. Man kann ſolches zwey Mahl des Tages wiederhohlen. Im erſtern Falle kann man auch 1 Loth dieſes Oehls dem Kranken in einem gelinden Klyſtier geben, welches er lange Zeit bey ſich behalten kann. Bey Verletzungen der Haut, und allen Arten von Wunden, die durch Stahl, Schläge, Fall, u. d. gl. verurſacht worden, tauchet man ein wenig Kattun in dieſes Oehl, welches man nebſt einem kleinen Umſchlage auf

auf den ſchmerzhaften Theil leget, wobey man nicht vergeſſen muß, das Oehl ein wenig warm zu machen, ehe man es aufleget. Was die Verwundungen betrifft, ſo muß man das Oehl ſo warm auflegen, als es der Verwundete vertragen kann. Man muß gleich Anfangs die Seiten der Wunde zuſammen drücken, damit ſo viel als möglich, alles Blut heraus gehe, hernach einige Tropfen von dieſem Oehl in die Wunde gießen, die Seiten allenthalben damit beſtreichen, ſie zuſammen ziehen, und ein abgeſchabtes Läppchen in dieſes Oehl tauchen, ſolches auf die Wunde legen, und darauf mit einem guten Umſchlage, auch wohl nach Befinden mit zweyen, wohl verwahren. Alsdenn muß man die Wunde etwas ſtark binden, ohne es zu achten, daß das Blut durchgehe oder nicht. Dieſen Verband muß man 24 Stunden alſo laſſen, ohne ihn anzurühren; ſodenn muß man die Binde und die Umſchläge ſo gelinde, als möglich, wegnehmen, und wenn man ſieht, daß das Läppchen nicht abgehen will, iſt es ein Zeichen, daß ſich die Wunde noch nicht völlig zugeſchloſſen hat, wie ſolches bey großen und tiefen Wunden zu geſchehen pflegt; welches man auch wahrnimmt, wenn das Fleiſch nicht geſund, ſondern ſchleimig und mit einer andern Krankheit angeſteckt iſt. In ſolchen Fällen muß man das Läppchen darauf laſſen, und nur mit einigen Tropfen warmen Oehls anzufeuchten ſuchen, auch alle 24 Stunden damit fortfahren, bis es von ſelbſt abfällt, welches gar bald geſchehen muß. In Fiebern darf man nur 5 oder 6 Tropfen von dieſem Balſam in ½ Schälchen Fleiſch-Brühe thun, und es dem Patienten eingeben, ſo bald er den Anfall vom Fieber bemerkt; oder, wenn es ein auszehrendes Fieber iſt, 2 Stunden vorher, ehe man ihm etwas zu eſſen gibt. Man kann dieſes Mittel binnen 24 Stunden zwey Mahl gebrauchen.

Balſam von Gilead, ſiehe der wahre Balſam. Mit der Benennung, Balſam von Gilead, belegen Einige auch die Moldavica.

Indianiſcher Balſam, weißer und ſchwarzer, L. Balſamum Indicum album & nigrum, fließt aus einem Bäumchen, welches aber nicht, wie etliche vorgeben wollen, Aegypten, als wohin es ehemahls, und beſonders nach Alcair in die Gärten des Groß-Sultans mit großen Koſten aus Arabien gebracht, und daſelbſt ſorgfältig gewartet worden, aber, nach einiger Reiſenden Berichte, ſeit ſehr langer Zeit darin ausgegangen iſt;

noch

noch auch Judäa, wo man es auch um Jeruſalem erzielet, ſondern das glückliche Arabien zum Vaterlande hat, woſelbſt es in Mecca, und in andern Provinzen dieſes Landes, von ſelbſt wächſt, und auf Arabiſch Balaſſan genannt wird. Man findet dergleichen auch in Oſtindien, woher faſt der meiſte Balſam durch die Holländer und Spanier zu uns heraus gebracht wird. Der Balſambaum, oder das Gewächs, wovon dieſer Balſam kommt, ſoll, nach des Proſper Alpin's Bericht, die Höhe der Rainweide und des Geißklees haben. Er ſoll im Winter und Sommer beſtändig grün, und mit wenig Blättern verſehen ſeyn, welche den Blättern des Mojorans oder vielmehr des Maſtixbaumes ähnlich, und an Farbe weißgrün ſind. Der Balſamſaft wird im März mit großem Fleiße abgewartet. Sie ritzen das Bäumchen mit einem kleinen Meſſer, und laſſen ſodenn den Balſam durch etwas Baumwolle in ein Geſchirr abtröpfeln. Er kommt aber nur ſehr verfälſcht zu uns. Denn ſie ſchneiden die Zweiglein, welche nicht mehr tröpfeln wollen, ab, und ſieden ſie ſo lange, bis ſie den Saft davon zur Kraft und Dicke des Balſams bringen, welchen ſie alsdenn mit darunter vermiſchen, und alſo verkaufen. Dieſer iſt ſchwarz. Der andere aber, nähmlich der weiße, wird aus einem Kraute, oder vielmehr von den Blättern eines Baumes, geſammelt, welcher eigentlich zwiſchen Mecca und Medina im glückſeligen Arabien wächſt, dem Terebinthenbaume ähnlich iſt, und von den Griechen Opobalſamum genannt wird. Siehe der wahre Balſam.

Peruvianiſcher Balſam, oder Indianiſcher Balſam, und zum Unterſchiede von demjenigen, welcher aus Oſtindien gebracht wird, und ſo eben beſchrieben worden, auch **Neuer Indianiſcher Balſam** genannt, L. Balſamum Peruanum, oder Peruvianum, Balſamum ex Peru, Balſamum Indicum novum, oder auch Cabui-Iba, und Cabureiba, Fr. Baume de Pe-

 rou,

rou, Baume des Indes, iſt ein natürlicher Balſam, welcher aus einem Bäumchen entſpringt, welches Hoitzilopit oder Arbor Balſami Indici, oder Arbor balſamifera, D. peruvianiſcher Balſambaum, genennet wird, und in der amerikaniſchen Landſchaft Peru wächſt, daher er auch nebſt dieſem Balſam den Nahmen bekommen hat. Er ſoll dem Pomeranzenbaume an Größe beykommen, und Blätter haben, welche etwas größer als die Blätter des Mandelbaumes, auch breiter, länglich rund, und mehr ausgeſpitzt ſind. Die Blüthe ſieht wie die Fingerhut= (Digitalis) Blume aus, und ſchließt ſich endlich zu einer langen Hülſe, worin nur Ein gebogener Same liegt. Pomet zählet 3 bis 4 Sorten, nähmlich: 1) den weißen, welcher von ſelbſt aus dem zuvor geritzten Bäumchen fließt, und Balſamum Inciſionis, oder Balſamum Peruvianum album, Fr. Baume blanc de Perou, D. weißer peruvianiſcher Balſam, genannt wird, und ein dünnes, flüſſiges, weißes, lauteres, reines und wohlriechendes Harz, faſt wie die Benzoe, iſt. Er rinnet aus den Ritzen, die ſie in dem Stamme und in den ſtärkſten Aeſten des oben erwähnten Bäumchens machen, und ſieht dem Opobalſamo oder dem echten und wahren weißen Balſam nicht ungleich, iſt aber am Geſchmacke etwas ſcharf und bitter. 2) Einen andern und härtern, welcher Balſamum ſiccum, Fr. Baume ſec, D. trockener Balſam, genennet wird, und eine Art harten, röthlichen und wohlriechenden Harzes iſt, welches in Schalen zu uns gebracht wird. Dieſer rinnet als ein Saft aus den Aeſten und Zweigen dieſes Bäumchens, und wird in kleinen Cocos=Schalen aufgefangen, und viele Tage lang an die Sonne geſtellet, oder in eine andere gelinde Wärme geſetzt, damit die dabey befindlichen wäſſerigen Feuchtigkeiten verdunſten, und das Harz hart werde. 3) Einen ſchwärzlichen, wohlriechenden Balſam, welcher aus den Zweigen und dem Laube gedachten Bäumchens gezogen wird, als welche

che ſie in Waſſer kochen, und ſolches hernach wieder kalt werden laſſen, damit der Balſam oben zu ſchwimmen komme, und geſammelt werden möge, welchen ſie hierauf in Flaſchen ſchütten. Dieſe Sorte wird Balſamum lotionis, Balſamum Peruvianum nigrum, D. ſchwarzer peruvianiſcher Balſam, genannt, und iſt der ſo bekannte gemeine peruvianiſche Balſam, welcher ſowohl zur Arzeney, als von den Parfumirern, gebraucht wird. Er muß ſehr klebrig ſeyn, wie Terpenthin, von Farbe ſchwarzbraun, einen angenehmen und lieblichen Geruch, der dem Storax ziemlich nahe kommt, und einen etwas ſcharfen Geſchmack haben. Weil er aber oft mit andern Sachen vermiſcht iſt, muß man, den Betrug zu entdecken, ein wenig auf Papier tröpfeln. Iſt er nun röthlich, und zerfließt gern, ſo hat er einen Zuſatz bey ſich; iſt er hingegen ſchwarz und bleich zuſammen, ſo iſt er rein. Doch läßt er ſich nicht ſo leicht, wie andere Balſame, mit ausgepreßten Oehlen verfälſchen. 4) Einen aus vielen andern Harzen und Gewürzen künſtlich nachgemachten Balſam, wovon die Beſchreibung beym Pomet zu finden iſt. Inſonderheit aber wird eine dergleichen Sorte eines an und vor ſich zwar nicht zu verachtenden, jedoch dem echten peruvianiſchen Balſam keinesweges beykommenden Balſams aus den Blüthen und Blättern des wilden oder gelben Wieſenklees, nachdem man ſelbige in Baumöhl eingeweicht hat, gemacht, und auch in der Arzeney in allerley Umſtänden, beſonders aber zur Reinigung und Heilung alter Geſchwüre, imgleichen friſcher Wunden, wie auch bey Entzündung der Eiter- und anderer Geſchwulſten, und endlich wider die Brüche der kleinen Kinder, mit Nutzen gebraucht. Doch nennet man ihn insgemein nur falſchen peruvianiſchen Balſam, Fr. Faux Baume de Perou.

Unter den vier angeführten Sorten, halten Einige den klaren weißen für den beſten, indem er, deſſen vielfachen innerlichen Gebrauchs

Gebrauchs und Nutzens allhier nicht zu gedenken, ein vortreffliches Heilmittel in Wunden, Beulen, Stößen, Beinbrüchen und Verletzung der Nerven und Sehnen iſt, die friſchen Wunden in kurzer Zeit ohne Narben heilet, dem faulen Fleiſche darin widerſteht, entweder allein, oder mit Wegerich= oder Odermennig- oder Arquebuſaden=Waſſer aufgelöſet und aufgelegt. Man kann ihn auch mit andern Wund=Balſamen, Salben und Pflaſtern vermiſchen, und nützlich gebrauchen. Er iſt den lahmen, ſchwachen und contracten Gliedern, ſonderlich denen, die vom Schlage getroffen ſind, dienlich; ſtärket das Haupt und die Nerven, macht eine gute Verdauung, lindert die Kolik, damit geſchmiert; ſtillet alle Schmerzen der Theile, welche von Erkältung und Zerſchmetterung kommen, beſänftiget die Nierenſchmerzen, und ſchaffet auch denen, die mit Hüftweh beſchwert ſind, große Linderung. Mit ein wenig Baumwolle in die Ohren gelegt, ſtillet er das Ohrenklingen, imgleichen derſelben Sauſen und Brauſen, und zertheilt die Flüſſe Die Portugieſen und Braſilianer bezeugen, daß er auch eine ſonderbare Kraft wider den Biß und die Verletzung der giftigen Thiere beſitze. In den Apotheken bereitet man aus dieſem Balſam auch eine Eſſenz, welche in vielen Krankheiten, wozu der Balſam ſelbſt dient, ebenfalls mit Nutzen gebraucht wird, wie auch einen Spiritus, welcher die Nerven ungemein ſtärket; imgleichen einen angenehmen balſamiſchen Syrupp.

Sonſt hat auch der ſchwarze peruvianiſche Balſam mit dem weißen gleiche Kraft und Wirkung; und iſt merkwürdig von ihm, daß er ſich weder mit Oehl, noch Waſſer, noch etwas andern, außer mit dem Birken=Ohl, vermiſcht läßt; und ob man ihn auch ſchon mit warmen Weingeiſt auflöſet, ſo ſchwimmt er doch gleich wieder oben, wenn er erkaltet; wie er ſich denn auch vom Zucker im Waſſer ſogleich wieder ſcheidet. Er muß daher innerlich in einem weichgeſottenen Ey, womit er ſich auflöſet, eingenommen, oder mit Zucker trocken vermiſchet werden, wie er denn auch äußerlich mit dem Eygelb anzunehmen, da er ſonſt nicht wohl von der Haut zu bringen iſt. Was endlich die Wirkungen dieſes Balſams überhaupt betrifft, ſo iſt er nicht allein, innerlich gebraucht, den orientaliſchen Balſamen an Kräften gleich, ſondern heilet auch äußerlich alle friſche Wunden, wehret dem faulen Fleiſch darin, und reiniget alle Krebs= und andere Schäden. Die Doſis deſſelben iſt von 1 bis 6 Tropfen. Wenn die Indianer den ſchwärzlichen Balſam aus den Zweigen gezogen haben, laſſen ſie den Ueberreſt von dem Decoct dermaßen einſieden, bis er als ein Extract wird, mengen etwas Gummi darunter,

ter, und machen einen dichten feſten Teig davon, und aus demſelben Körner oder Kügelchen zu Paternoſtern oder Roſenkränzen, die beſtändig ſchwarz und wohlriechend bleiben, abſonderlich wenn ſie dieſelben, ſobald ſie verfertigt ſind, mit etwas Balſam um und um beſtreichen. Dergleichen Roſenkränze werden viel aus Spanien und Portugal gebracht.

Tolutaniſcher Balſam, Balſam von Tolu, amerikaniſcher, oder carthageniſcher Balſam, L. Balsamum de Tolu, oder Tolutanum, Fr. Baume de Tolu, iſt ein harziger zäher Saft von einer Conſiſtenz, welche das Mittel zwiſchen dem flüſſigen und trocknen Balſam hält; von einer braunrothen auf das Goldgelbe ziehenden Farbe, eines ſehr durchdringenden und annehmlichen Geruches, faſt wie Jasmin oder Benzoe, und eines lieblichen und angenehmen Geſchmackes, welcher keinen Eckel verurſachet, wie die andern Balſame. Man bringt ihn in kleinen Calebaſſen oder ausgehölten Kürbiſſen, oder in Muſcheln, aus einer Provinz des ſüdlichen Amerika, welche zwiſchen den Städten Carthagena und Nombre de Dios gelegen iſt. Die Indianer nennen dieſes Land Tolu, und die Spanier geben ihm den Nahmen Honduras, daher auch dieſer Balſam bisweilen Balſamum de Honduras, oder Balſam von Honduras, genannt wird. Dieſer Balſam vertrocknet mit der Zeit, und wird ſo hart, daß er bricht. Der Baum, von welchem er kommt, heißt der Balſambaum von Tolu, und iſt den Fichten nicht ungleich; er breitet ſich auf allen Seiten in vielen Aeſten aus, und hat Blätter wie der Johannisbrodbaum, welche immer grün ſind. Bey der Sonnenhitze wird in die zarte und friſche Rinde ein Ritz gemacht, und der heraus fließende Saft mit Löffeln von ſchwarzem Wachs aufgefangen, und in ausgehöhlte Kürbiſſe, oder andere dergleichen hierzu bereitete Gefäße gethan, und alſo verſchickt.

Die Tugenden dieſes Balſams betreffend, ſo ſchreibt man ihm überhaupt mit dem peruvianiſchen Balſam gleiche Wirkungen zu; und Einige halten ihn noch für vortrefflicher, als jenen. Er reiniget

niget und verſchließt die Wunden, verhindert den Krebs, und ſtärket die Nerven; er iſt auch denjenigen dienlich, die mit Flüſſen beladen ſind, und wider das Hüftweh, wenn er äußerlich gebraucht wird. Man gibt ihn aber auch den Engbrüſtigen innerlich ein. Die Doſis iſt von 1 bis zu 4 Tropfen. Statt deſſen bedient man ſich aber auch innerlich des Agſteinöhls und des Terpenthins, oder auch des Johannisöhls, zum äußerlichen Gebrauche.

Der wahre Balſam, ſonſt auch der weiße, ingleichen der ſyriſche, indiſche, ägyptiſche, und conſtantinopolitaniſche, oder auch der Balſam von Mecca, von Gilead, und von Groß-Cairo, genannt, L. Balſamum verum, Syriacum, Judaicum, Opobalſamum, Balſamelæum de Meccha, oder de Gilead, Fr. le Baume blanc, Baume de Iudée, d'Egypte, du Grand Caire, du Levant, de la Mecque, oder de Conſtantinople. Von allen, die bisher von dieſem Balſam geſchrieben haben, weiß kein einziger ſeine Herkunft recht. Daß er von Mecca komme, weiß Jedermann, und daß er in der Nähe dieſer Stadt erzeuget werde, iſt eine eben ſo allgemeine Sage. Wir haben Reiſebeſchreiber, die uns dieſes erzählen, und die von den Gärten um Mecca herum, in denen die Balſam-Bäume ſehr ſorgfältig gezogen werden, von dem Rechte, welches der türkiſche Kaiſer habe, den beſten Balſam für ſich zu behalten, und von der Wache, welche die Türken um die Bäume hielten, damit nichts weggebracht werde, vieles erzählen. Dieſes haben ſie alle dem erſten Erfinder dieſer Nachricht nachgeſprochen. Die Geſchichte des Balſambaumes verdiente eine Reiſe an den Ort, wo er wächſt, wenn ſolches einem Europäer frey ſtände. Allein, da dergleichen Reiſe bisher unmöglich geweſen, und es auch künftig bleiben wird, ſo muß man ſich mit den Nachrichten behelfen, die man von den glaubwürdigſten Reiſenden haben kann, deren Religion ihnen dieſe Reiſe erlaubt. Haſſelquiſt hat in Aegypten zuverläſſige Leute geſprochen, welche in Mecca geweſen. Sie verſicherten ihm, dieſer Baum wäre um Mecca herum eben ſo unbekannt,

als in Aegypten und in der Türkey; und dieſes verſtände ſich nicht nur von der Nähe um Mecca, ſondern auch viele Meilen da herum. Sein Vaterland iſt viele Tagereiſen davon ab, in das ſteinige Arabien hinein gelegen. Hier wachſen dieſe Bäume auf bergigen Stellen, und werden von gewiſſen arabiſchen Familien als ein koſtbarer Schatz beſeſſen. Die Araber führen den Balſam nach Mecca, und verkaufen ihn um die Zeit, wenn die Caravane aus Aegypten und der Türkey da iſt. Durch dieſe wird er hernach nach Damas und Cairo, und in die ganze Türkey, und wenn er noch weiter kommen kann, verbreitet; welches letztere doch von dem aufrichtigen Balſam, der in ſehr geringer Quantität nach Mecca kommt, ſchwer zu glauben iſt. Der türkiſche Kaiſer hat ſein Recht, ſich denſelben vorzubehalten. Die Araber ſind ein freyes Volk, ſie verkaufen ihre Waare an wen ſie wollen. Doch hat allezeit ein angeſehener Mann in Mecca Commiſſion, jährlich eine gewiſſe Menge Balſam für den türkiſchen Kaiſer einzukaufen; er kann alſo wohl verſichert ſeyn, daß er ihn aufrichtig bekommt. Die den Baum geſehen haben, verſichern, daß ſeine Blätter den Blättern des Myrtenbaumes ſehr gleich kämen, nur daß ſie etwas größer wären. Linnäus vermuthet, daß er eine Piſtacia ſey, und alſo mit dem Maſtix- und Terpenthin-Baume in nächſter Verwandtſchaft ſtehe.

Dieſer Balſam ſieht dem Copahu-Balſam nicht ungleich, iſt aber doch viel ſchöner von Geruch. Eigentlich iſt derſelbe nichts anders, als eine Art flüſſigen, weißlichen oder ſich etwas ins Gelbliche ziehenden Harzes, eines ſtarken und durchdringenden Geruches, faſt wie eine Citrone, aber ſtark und gewürzhaft von Geſchmack. Anfänglich iſt er trübe, und dick, wie das nur geſchlagene Olivenöhl; darnach wird er ſehr fein, hell und leicht; denn wenn er nicht durchſichtig iſt, ſo liegt es an dem Gefäße, in welchem er geſammelt und zu uns heraus gebracht worden, welches nicht gut geweſen iſt; und endlich,

lich, wenn er alt iſt, wird er wie Honig; zuletzt aber verdickt er ſich wie Terpenthin, fließt ſehr ſchwer, und verliert ziemlich ſeinen Geruch. Daher ſchätzt man den neuen, welcher flüſſiger, oehliger und eines ſtärkern Geruches iſt, höher, als den, welcher zäh, alt und mit Terpenthin oder andern dergleichen Dingen angemacht iſt, welches man durch den Geruch und Geſchmack entdecken kann, und vor welchem man ſich beſonders zu huten hat. Haſſelquiſt ſah in Cairo, wie ein italiäniſcher Kaufmann, der ſchon 30 Jahr daſelbſt gewohnt hatte, ihn probierte, ob er rein, echt und unverfälſcht wäre. Er ließ in eine Taſſe voll reines und kaltes Waſſer einige Tropfen von dem Balſam eintröpfeln. Wenn ſich dieſe nun in dem Augenblicke, da ſie ins Waſſer fielen, über demſelben in ein Häutchen ausbreiteten, und wenn dieſes Häutchen ganz eben, rein und ohne alle Bläschen war, ſo war dieſes ein Zeichen ſeiner vollkommenen Güte und Reinigkeit. Wenn es aber einige Zeit dauerte, ehe der Balſam das Waſſer überzog, und wenn das Häutchen uneben und voller kleinen Bläschen war, ſo konnte man ſicher glauben, daß er verfälſcht und mit andern Dingen vermiſcht ſeyn müßte. Wenn man das Häutchen mit einem Strohhalme, mit einem ſeidenen Faden, ja mit einem Haar, aufheben und zuſammenwickeln konnte, ohne daß es riß, oder etwas Oehliges auf dem Waſſer nachließ, ſo war auch dieſes ein Zeichen ſeiner Aufrichtigkeit. Wenn ſich aber das Häutchen nicht aufziehen ließ, ſondern ſich in viele Stücke theilte, und eine Menge fettiger und farbiger Theile auf dem Waſſer zurück ließ, ſo war er unecht. Haſſelquiſt ſah beyde Proben, ſowohl mit verfälſchtem, als aufrichtigem, und fand ſie gegründet. Das Unechte, was man unter den Balſam miſchet, um ſeine Menge zu vermehren, aber ſeine Güte zu mindern, iſt Seſam-Oehl, welches in Aegypten ſehr häufig gepreßt wird, cypriſcher Terpenthin und Straußfett, nicht alles zuſammen und auf einmahl, ſondern einzeln, was

was der Verfälſcher eben bey der Hand hat. Auf dieſe Weiſe iſt faſt aller Balſam verfälſcht, welcher zum Verkauf ausgebothen wird; und ſo gar ſelbſt an dem Orte, wo er gehohlt wird. Die Türken halten es daher ſelbſt für ſchwer, ſolchen zu bekommen, welcher die obigen Proben aushält; und kaum wird man ihn irgendwo ganz rein finden, als beym türkiſchen Kaiſer und bey großen Herren, die ihn, als ein koſtbares Geſchenk, von Reiſenden bekommen, welche Mecca beſucht haben.

Wenn der Balſam ſo dick iſt, daß man ihn nicht aus der Flaſche bringen kann, ſo darf man ſie nur etwas an das Feuer halten; denn die geringſte Wärme macht ihn leicht fließend. Man muß aber nur zuſehen, daß die Flaſchen nicht ganz voll ſeyn, damit ſie nicht ſpringen. Denn weil dieſer Saft gern verfliegt, und folglich ſeinen Raum ausdehnet, ſo macht dieſe Bewegung einen Stoß gegen das Glas.

Es wird dieſer Balſam von einigen deswegen Balſamum Judaicum genannt, weil er ehemahls in Judäa um Jericho gezeuget wurde; durch die Einfälle der Türken aber iſt der Balſambaum in den daſigen Gegenden theils vernachläſſigt, theils ausgeriſſen worden, daß ſeit der Zeit allda wenig mehr davon anzutreffen iſt. Die Alten begnügten ſich nur an dem Balſam, welcher aus der Rinde des Baumes, in welchen ſie einen Einſchnitt machten, tröpfelte, und zogen eine ſehr geringe Quantität davon. Heut zu Tage hat man dreyerley Arten davon. Die erſte kann der wahre Balſam genannt werden, d. i. derjenige, welcher aus der aufgeſchlitzten Rinde tröpft; man zieht aber deſſen eine ſo geringe Quantität davon, daß ſie kaum für die Einwohner und für die Großen des Landes zureicht. Die andere Art iſt der Balſam von Mecca oder von Stambul, Fr. le Baume de la Mecque, oder de Conſtantinople, welcher ebenfalls koſtbar iſt, und ſelten bis zu uns kommt, wenn es nicht vermittelſt der großen Herren geſchieht, welche

welche irgend jemanden damit ein Geſchenk machen; und dieſen erhält man auf folgende Art. Man füllet einen Keſſel mit Blättern und Zweigen von dem Balſambaum an, und gießt Waſſer darüber, bis es über ſie weggeht. Wenn es nun zu ſieden anfängt, ſchwimmt oben ein helles und ſubtiles Oehl, welches man ſorgfältig ſammelt, und zum Gebrauch des Frauenzimmers aufhebet; denn ſie bedienen ſich deſſen, das Geſicht glatt zu machen, und die Haare damit zu ſalben. So lange das Aufwallen währet, erhebt ſich auf der Oberfläche des Waſſers ein Oehl, welches etwas dicker iſt, und weniger riecht; dieſes, weil es nicht ſo theuer iſt, wird durch die Caravanen nach Cairo und in die übrigen Länder gebracht, und iſt in Europa das gemeinſte. Außer dem jüdiſchen Balſam oder dem Opobalſamo, findet man noch in den Apotheken die Frucht von dem Balſambaume, und das Balſambaumholz. Die Frucht von dem Balſambaum, L. Carpobalſamum, iſt ein länglichrunder Kern, welcher kleiner als eine Erbſe iſt, und auf eine kleine Spitze zuläuft, die einen Stiel hat, deſſen Rinde runzelig, braun und auf den vier Seiten geſprengt iſt. Er hat, wenn er recht ſteif iſt, ein kleines balſamiſches, öhliges und weißliches Mark in ſich, welches einen angenehmen Balſamgeruch und Geſchmack hat. Man hält das Carpobalſamum, welches gelb, voll, groß, ſchwer, eines auf der Zunge brennenden Geſchmackes iſt, und etwas nach dem Opobalſamo riecht, für das beſte, und verwirft dagegen dasjenige, welches alt, wurmſtichig, ſtaubig, leer, leicht und ohne Geruch iſt. Unter dem Nahmen Balſambaumholz, Xylobalſamum, bringt man ſchwanke, holzige, dünne, gekrümmte, knorrige und äſtige Stämme und Zweige, von Stärke einer Gänſefeder oder eines kleinen Fingers, mit zwey Rinden bedeckt, wovon die äußere dünn, verſchrumpft und braunroth, und die innere blaßgrün, eines etwas herzhaften Geſchmackes und Geruches iſt,

welche

welche des Opobalſami ſeinem, wenn es friſch iſt, gar nahe kommt. Das wahre Holz des Balſambaumes iſt in den Apotheken ſelten anzutreffen; oder wenn man es auch darin findet, ſo iſt es alt, und ohne einigen Geruch; daher nimmt man gemeiniglich, anſtatt des Xylobalſami, die mit dem Opobalſamo geſalbten Zweige von dem Maſtixbaume.

Der vornehmſte doppelte Gebrauch des wahren oder weißen Balſams, iſt theils für die Geſundheit, theils für die Schönheit. Er macht die Haut weich, und vertreibt die Finnen des Geſichts; deswegen reiben die Damen, wenn ſie ſich zuvor gewaſchen haben, die Haut gelinde damit; zuvor aber weichen ſie ihn mit den vier kalten Samen in ein wenig Oehl. Man macht auch eine Art von Jungfermilch daraus, indem man ihn in Weingeiſt oder in ungariſchem Waſſer auflöſet. Man gießt dieſe Vermiſchung in viel Schnecken- oder Bohnenblüth-Waſſer, und wäſcht das Geſicht damit. Wenn er zu Reinigung des Mundes gebraucht werden ſoll, nimmt man Muskatenöhl darunter.

Alle gerühmte Wirkungen von deſſen innern Gebrauch bey Lungengeſchwüren, innerlichen Verwundungen, Blutſpeyen, Magen- und Nieren-Beſchwerungen, Bauchgrimmen und verlohrnen Appetit, beſtehen zuverläſſig in bloßen Einbildungen. Er thut, wegen ſeiner Hitze, viel mehr Schaden, als Nutzen, weil er das Blut in ſtarke Wallung bringt, und das Uebel ärger macht. In äußerlichen Wunden thut er noch etwas Dienſte, zumahl wenn er mit andern nicht ſo hitzigen Sachen verſetzt wird; dieſen Endzweck aber kann man mit weit wohlfeilern Mitteln eben ſo gut erreichen. Man leget ihn auf die Wunden, nachdem man ſie vorher mit Wein ausgewaſchen, und zu Verhütung der Narben, wohl zu heften, bedacht geweſen. Er thut gemeiniglich in 24 Stunden ſeine unausbleibliche Wirkung. Man hält auch dafür, daß er ein Hauptmittel wider die Taubheit ſey, und daß er ſie curiere, wenn man 1 oder 2 Tropfen davon in das Ohr laufen läßt. Auch iſt er zu den Geſchwüren gut, wenn man ſie vorher mit warmen Wein auswäſcht, und nachher dieſen Balſam darauf leget.

Nachdem ich bisher die natürlichen Balſame beſchrieben habe: ſo füge noch einige Compoſitionen von künſtlichen hinzu, welche in der Oekonomie mit Nutzen zu gebrauchen ſind.

Wohlriechenden Balſam zu machen. Dazu gebraucht man Roſenſalbe und weißes Wachs, von jedem ½ Unze; dieſes ſchmelzet man zuſammen, und miſchet nachgehends 20 Gran deſtillierteſ Muskatennußöhl, 10 Gran Biſam und 6 Gran Ambra darunter. Auf ſolche Weiſe kann man, wo man nur von Roſenſalbe und weißem Wachs den Grund hat, vermittelſt allerhand deſtillierter Oehle den Geruch des Balſams nach Belieben ändern.

Ein ſehr nützlicher Balſam. Man nimmt rothe Roſen, Blätter von Pimpinelle, Salbey, Schafgarbe, Balſamkraut, Majoran, Saturey, Iſopp, Pfirſich, von jedem 1 Handvoll; guten Wein 1 Nößel; gemein Salz, 1 Handvoll; thut alles, bis auf das Salz, in einen Topf von hinlänglicher Größe; läßt es kochen, bis der Wein völlig verzehrt iſt, und nur das Oehl im Löffel zu ſehen iſt, aber bey gelindem Feuer, damit die Kräuter auf dem Boden des Topfes nicht anbrennen, und rührt es ſehr oft um; zuletzt thut man das Salz in das Abgekochte; nach etlichen Stunden ſeihet man es durch ein Tuch, welches nicht allzu dicht iſt, und drückt den Saft aus den Kräutern.

Dieſer Balſam iſt gut wider den Krebs, den Brand, die Schwäche der Nerven, das Kopfweh, die Unverdaulichkeit, das Bauchgrimmen, die Lähmung, u. d. m. Man muß das Glied ſo lange damit reiben, bis ſich der Balſam völlig in das Fleiſch eingezogen hat, und die Finger bisweilen warm machen, damit er beſſer eindringe. Nach dieſem muß man es in ein recht warmes Tuch einwickeln, welches man beſtändig dazu behalten muß, denn es iſt beſſer, als ein weißes. Man muß das kranke Glied des Tages 3 oder 4 Mahl reiben.

Ein anderer vortrefflicher Balſam. Man nimmt Wermuth, 3 Händevoll; Beyfuß, Raute, Rosmarin, Salbey, Blätter und Blüthen, von jedem 2 Händevoll; Lorbeeren, nach der Menge, ſo man machen will; von dem Wermuth und der Raute aber muß man mehr nehmen, als von den übrigen Kräutern; dieſe Kräuter muß man mit einer hinlänglichen Quantität Nußöhl in einem Keſſel mit einander ſieden laſſen; und wenn ſie gekocht ſind, welches man daran erkennt, wenn ſie ſchwarz ſind, nimmt man ſie aus dem Keſſel, und gießt das klarſte Oehl ſacht ab; alsdenn preſſet man die Kräuter in einem ſtarken leinenen Tuche ſtark aus, damit man allen Saft heraus bekomme, den man zu dem klaren Oehle gießt. Hierzu thut man, nachdem deſſen viel oder wenig iſt, 1 Pfund geſtoßen Harzpech, ½ Pf. friſch Wachs, 2 Quent venetianiſchen Terpenthin, 2 Unzen

Spiekỏhl, und rühret es beſtändig mit einem hölzernen Spatel um. Wenn alles wohl geſchmolzen iſt, ſchäumet man den Unrath ab, und thut dieſen Balſam in einen verglaſurten Topf, den man mit Pergament, und einem geöhlten oder mit Firniß beſtrichenen Leder darüber, feſt zubinden, und, 6 Wochen über, in einen Haufen von Pferdemiſt vergraben muß, worauf man ihn nach folgender Vorſchrift gebrauchen kann. Er heilet in 24 Stunden alle friſche Wunden, warm aufgelegt, wenn man die Wunden zuvor mit warmen Wein ausgewaſchen hat. Warm auf die Schläfe und den Kopf mit einem leinenen Tuche gelegt, lindert derſelbe alle Kopfſchmerzen. Er dient für Verrenkung der Sehnen, wenn man ſie damit ſchmieret; für die Schwäche des Magens, wenn man die Gegend deſſelben damit reibet, oder mit einem warmen Tuche aufleget; für das Bauchgrimmen, wenn man den Nabel damit beſtreicht, u. ſ. w.

Will man dieſen Balſam flüſſig haben, darf man kein Harz-Pech darunter thun.

Balſam des Commandeurs zu Parma. Man nimmt trocknen Balſam, Storax in Körnern, 2 Unzen; Benzoe in Körnern, 3 Unzen; Aloe, feine Myrrhen, Weihrauch in Körnern, böhmiſche Angelikwurzel, Johanniskrautblüthen, von jedem ½ Unze. Man muß die Stücke, welche es nöthig haben, ſtoßen, ſie in eine ſtarke gläſerne Flaſche thun, nebſt 2 Pfund Weingeiſt; die Flaſche verſtopfet man feſt mit einem Stöpſel von Pantoffelholz, friſchem Wachs und Pergament, und ſetzt ſie, die Hundstage über, eine Stunde nach der Sonnen Aufgang ins Freye, und nimmt ſie eine Stunde vor Sonnen Untergang wieder weg. In feuchtem Wetter aber muß man die Flaſche niemahls heraus ſetzen, ſondern ſie alsdenn an einem recht trockenen Orte behalten, und ſie auch wegnehmen, wenn man ſieht, daß ſich das Wetter verändern will. Nach den Hundstagen muß man dieſen Balſam in ein anderes gläſernes Gefäß thun, oder in ſo viel kleine, als man will, und ſich hüten, daß man den Bodenſatz nicht aufrühre.

Dieſen Balſam gebraucht man bey Wunden auf folgende Art. Wenn die vom Eiſen oder Feuer verurſachte Wunde tief iſt, ſo ſtreicht man von dieſem Balſam mit einer Feder hinein, leget damit angefeuchtete Carpie darauf, und verbindet ſie. Wenn die Wunde mit einer Zerſchellerung des Knochens begleitet iſt, darf man die Wunde nur getroſt inn- und äußerlich reinigen, und, wie oben, verbinden, ſo werden die angefreſſenen und gefaulten Knochen von ſelbſt heraus kommen. Wenn der Stich das Fleiſch zerſchneidet, muß man es öffnen, Balſam darauf legen, und wie oben

oben verfahren. Wenn der Schuß das Fleiſch wegnimmt, muß man es mit dieſem Balſam inn- und äußerlich verbinden. Er reiniget das Fleiſch, macht es wachſend und feſt. Iſt es eine ſchlechte Wunde, ſo lege man dieſen Balſam darauf, und ziehe das Fleiſch zuſammen, ſo wird ſie heilen.

Wenn man einer Frau, welche eine ſchwere Geburt hat, und viel Schmerzen ausſteht, höchſtens 4 oder 5 Tropfen von dieſem Balſame in Fleiſchbrühe gibt: ſo werden dieſelben ihr die Niederkunſt erleichtern, und die Schmerzen lindern.

Wenn man auch demjenigen, der den Blutfluß mit unerträglichem Schneiden hat, 5 Tropfen von dieſem Balſam in Fleiſchbrühe gibt, ſo wird er ſtarke Linderung danach verſpüren.

Den ſogenannten türkiſchen Balſam, welcher für Menſchen und Vieh ſowohl bey friſchen Wunden, als auch Quetſchungen, und wider den kalten Brand, mit erwünſchtem Erfolge zu gebrauchen iſt, beſchreibt Herr Landkammerrath von Schönfeld, in ſeiner Land-Wirthſchaft, Leipz. 1773, gr. 8. S. 462, fgg. folgender Maßen. Man nimmt: Baumöhl, 2¼ Pfund; weißes Harz, gelbes Wachs, griechiſch Heu, pulveriſiert, von jedem ¾ Pfund; klaren reinen Terpenthin, 2 Loth. Dieſe Species werden zuerſt in einem neuen glaſurten Topf, bey gelindem Kohlen-Feuer, ¾ Stunden gekocht, und fleißig umgerührt, doch, daß es nicht überſiede noch anbrenne; ſodenn wird es durch ein leinen Tuch in einen andern glaſurten neuen Topf geſeihet; und wenn es wieder ein wenig aufgekocht hat, thut man, jedoch nicht in dem ſtärkſten Kochen, folgende Oehle hinzu: Rosmarienöhl, 2 Unzen; Terpenthinöhl, 1 Unze; Balſamöhl, 1 Unze; Krauſemünzenöhl, ½ Unze. Nachdem dieſe Oehle dazu gekommen ſind, wird es zuſammen auf einem gelinden Kohlenfeuer, doch ohne zu kochen, noch ¼ Stunde umgerührt; und wenn die Hitze nachgelaſſen hat, ehe es anfängt zu geliefern, wird noch 1 Unze indianiſcher Balſam darunter gegoſſen, und ſo lange gerührt, bis es kalt iſt. Dieſer Balſam hält ſich viele Jahre, wenn er in ſteinernen Krügen mit Blaſe zugebunden wohl verwahret wird.

Es iſt dieſes Medicament eigentlich bloß für die Menſchen, und, wegen ſeiner herrlichen Wirkungen, weil es ein Arcanum war, zum Gebrauch für Pferde zu theuer verkauft worden. Wenn man es ſelbſt zu verfertigen weiß, und die Species dazu mit Vortheil einkauft, wird deſſen Preis gar nicht zu hoch zu

ſtehen kommen, um dieſen ſehr heilſamen Balſam auch an Pferde zu wenden.

Es beweiſet ſich aber dieſer türkiſche Balſam zu baldiger Heilung kräftig, bey allen friſchen Wunden, die von Hauen, Stechen, Stoßen oder Quetſchen entſtehen; nur hat man darauf zu ſehen, daß tiefe Wunden vorher wohl ausbluten, weil dieſer Balſam äußerlich zu geſchwinde zuheilen, und der Schade noch unter ſich ſchwären könnte. Ferner äußert er ſeine Wirkung an ſchwindenden Gliedern, wo die Schwindung von vorhergegangener gewaltſamer Verletzung oder einer Contuſion herrührt, wenn der Balſam täglich 2 Mahl warm eingerieben wird. Mächtige und ſchnelle Wirkung thut derſelbe auch beſonders bey Brandſchäden, wenn ſich Perſonen an Kohlen oder Eiſen verbrannt, oder mit heißem Waſſer verbrühet haben; da er denn, wenn man ihn bald auflegt, die Hitze in kurzer Zeit auszieht, und den Schmerz ſtillet, auch die Wunde bald heilet. So gar widerſteht dieſer Balſam dem kalten Brande, es ſey bey dergleichen Schäden von Verbrennen, oder von anderer Verwundung, wenn, nächſt dem äußerlichen Gebrauche deſſelben, auch alle 24 Stunden 2 Mahl ſo viel als eine große Erbſe ausmacht, innerlich eingenommen wird, welches ohne einigen Ekel zu bewerkſtelligen iſt. Ein glaubwürdiger Mann hat Hrn. v. S. verſichert, daß er damit einen langwierigen Krebsſchaden im Geſichte, nebſt dem Gebrauche innerlicher Medicamente und Decocte, gründlich curiert habe. Dieſen Balſam ſollte man zu aller Zeit im Hauſe und auf Reiſen bey ſich führen, nachdem nunmehr jedermann denſelben, nach vorbeſchriebener Art, ſelbſt zu verfertigen in den Stand geſetzt wird, daß er nicht hoch zu ſtehen kommt. Bey Curen an Menſchen wird derſelbe alle 24 Stunden 2 Mahl aufgelegt, und am beſten auf Rindsblaſe geſtrichen, weil, wegen der Flüſſigkeit, zu viel durch die Leinwand dringt, und verloren geht.

Die Anwendung bey Pferden, werde ich bey Gelegenheit anführen.

Was insbeſondere die Wund=Balſame, und balſamiſchen Oehle, zu Heilung der Wunden, Verrenkungen und Quetſchungen, betrifft: ſo werde dieſelben unter dem Artikel Wund=Balſam beſchreiben.

Balſam=Apfel, Balſamina mas; ſiehe *Momordica*.

Balſam=Baum, ſiehe beym weißen Balſam, unter dem Art. Balſam.

Balſam=Büchslein, oder das Behältniß, worin allerley Balſam, auch Schwämmchen mit wohlriechenden Wäſſern und Spiritus angefeuchtet, in den Taſchen herum geführt werden, iſt mehrentheils von Silber; in Anſehung der Figur kann es oval, rund, oder wie man ſonſt will, beſchaffen seyn. Heut zu Tage ſind die Riechfläſchchen (Flacons) mehr im Gebrauche. Bey Erbſchaften gehört die Balſambüchſe zur Gerade.

Balſam=Frucht, Carpobalſamum, und Balſam=Holz, Xylobalſamum; ſiehe beym weißen Balſam, unter dem Art. Balſam.

Balſam=Kraut, Balſamina foemina; ſiehe Balſamine.

Balſam=Kraut, Fr. Baume; ſiehe *Mentha*.

Balſam=Pappel, ſiehe unter Pappel.

Balſam=Waſſer, (Italiäniſches wohlriechendes) Aqua de Cypro. Man nimmt feinen Zimmet, 4 Loth; Paradiesholz, 2 Loth; Gewürznägelein $1\frac{1}{2}$ Loth; Benzoe, 6 Loth; Storax Calamitá, 4 Loth; Laudanum, 1 Loth. Alles dieſes wird, aufs kleinſte pulveriſiert, in ein Glas gethan, und 2 Pfund des echten brennenden Roſengeiſtes darüber gegoſſen, das Glas ſorgfältig vermacht, und in warmen Sand geſetzt, wo man es gemächlich ſo lange mit einander ſieden läßt, bis die Hälfte davon eingeſotten zu ſeyn ſcheint; ſodenn zwingt man es durch ein zartes leinenes Tuch, und thut feinen Biſam 1 Scrupel, Ambragris 10 Gran, Zibeth 12 Gran, Storax Calamitá 8 Gran, weißen Zuckercand 2 Scrupel, und Benzoe nach Belieben, hinzu; thut es wohlvermiſcht in eine langhälſige Flaſche, und ſtopfet dieſe ſorgfältig zu.

Wenn man von dieſem Liquor oder Balſamwaſſer etwas in eine ſilberne Schale thut, und auf heiße Aſche ſetzt, ſo erfüllet er das ganze Zimmer mit einem recht vortrefflichen und herzſtärkenden Geruche.

Balſamina cucumeraria, Balſamapfel; ſiehe *Momordica*.

Balſa=

Balſamine, die weibliche Balſamine, das Balſam-Kraut, das Balſamkraut-Weiblein, L. Balſamina foemina, *C. B.* Balſamella, Balſamina amygdaloides oder perſicifolia, Charantia, Charantia foemina, Impatiens (*Balſamina*) pedunculis vnifloris aggregatis, foliis lanceolatis, nectariis floribus brevioribus *Linn.* Fr. Balſamine, iſt eins der ſchönſten Sommergewächſe, welches in den Luſtgärten gezogen wird, und ihre Anmuth vermehret; und es fehlt ihm nichts als der Geruch. Es treibt ſolches, in gutem Lande wachſend, Sträuchlein, welche $1\frac{1}{2}$ Schuh, auch wohl etwas mehr, in der Höhe erreichen. Die Krautblätter, welche es austreibt, gehen vorn ſpitzig zu, und ſind am Rande etwas zerkerbt; ihrer äußern Geſtalt nach kommen ſie denen von Weiden oder auch Pfirſichbäumen gleich. Der Stamm und Zweiglein ſind nicht holzig, ſondern voller Saft, weich, und mit einer gar zarten Schale überzogen. Der Stamm wird unten an der Erde ziemlich dick, ſo daß er oft die Dicke eines ſtarken Daumens noch übertrifft, zumahl wenn die Pflanze in einem ſehr geilen Lande ſteht. An dem Stamme ſind die Zweiglein auf eine angenehme Art ausgetheilt. Die Blumen kommen an den Zweigen hervor, und zeigen ſich bey dem untermiſchten grünen Laube gar angenehm. Die Blumen ſelbſt ſind nicht einerley geſtaltet; denn man findet deren von 2, 3, 4, 5, 6, ja bisweilen wohl von mehrern Blättern. An jeder Blume findet ſich außer den Blättern auch ein ſo genannter Blumenſporn. Nach dem Verbluhen der Blumen zeigen ſich die Samenhülſen in länglich eyförmiger Geſtalt, mit einer etwas rauhen Haut umgeben. Der kleine Same iſt gleichfalls eyförmig, und, wenn er recht reif geworden, braun.

Es finden ſich von dieſem Gewächſe, was die Farben und Beſchaffenheit der Blumen betrifft, verſchiedene Sorten, als:

1. Balſamine mit purpurfarbiger Blume, Balſamina foemina flore purpureo.
2. Die weiße Balſamine, Balſamina foemina flore candido.
3. B. mit rother Blume, B. f. flore rubro.
4. B. mit großer weißer Blume, B. f. flore majore candido.
5. Die blaßrothe Balſamine, Balſamina foemina flore dilute rubro.
6. Die purpurroth und weiß geſtreifte Balſamine, B. f. flore partim candido, partim purpureo.
7. B. mit prächtiger Blume, B. f. flore majore ſpecioſo.
8. Die großblumige überaus ſchön geſtreifte Balſ. Balſ. f. flore majore, elegantiſſime variegato.
9. Die gefüllte großblumige und ſehr ſchön geſtreifte B. Balſ. f. flore majore pleno, elegantiſſime variegato. Ihrer Schönheit wegen wird dieſe Art von vielen nur die unſterbliche Adlerblume genannt.

Dieſe Sorten werden alle Jahre aus dem reifen Samen gezogen. Der Same der 5 erſten Sorten wird, im April, in eine Rabatte von guter und fetter Erde gelegt, in welcher die Pflanzen ſtärker werden, auch länger blühen, als wenn ſie im Miſtbeete erzogen werden; den Sameu der übrigen Sorten aber leget man zu gemeldeter Zeit, weil ſie zärter ſind, in ein Miſtbeet. Da dieſes Gewächs eins der zärtlichſten, und man in manchen Jahren weder im May, noch auch im Junius, vor kleinen Nachtreifen geſichert iſt: ſo müſſen dieſe Pflanzen, ſie mögen ins Land oder in Töpfe gepflanzt ſeyn, bey vermerkter kalter Luft, ſonderlich zur Nachtzeit, vermittelſt alter zerbrochener Töpfe, oder auch gläſerner Glocken, etwas verdeckt werden, welches Verdeck bey Tage und aufſcheinender Sonne wieder abgenommen werden kann. Wenn die jungen Pflanzen zum Verſetzen taugen, etwa in der Mitte des Junius, pflanzet man ſie in, mit guter, lockerer

und mit Sand vermiſchter Erde angefüllte, große Töpfe, und ſetzt ſie in ein Miſtbeet. So lange aber dieſe Pflanzen im Miſtbeete ſind, muß man ihnen, ſo viel es ſich thun laſſen will, freye Luft geben, damit ihre Stängel ſtark werden. Das Begießen muß auch zu der Zeit nicht viel geſchehen, indem die Pflanzen von der allzu vielen Feuchtigkeit aft an der Erde abfaulen.

Weil die geſtreiften Blumen höher, als die einfarbigen, geachtet werden, ſo betrachtet man, vor dem Verſetzen, die Stängel, was ſie für eine Farbe haben. Diejenige junge Balſaminen, deren Stängel hellgrün gefärbt, und dabey einige zarte rothe Strichlein zeigen, tragen künftig lauter bunte oder geſtreifte Blumen; diejenigen, an deren grünen Stängeln gar nichts von dergleichen Strichlein zu entdecken iſt, geben künftig lauter weiße: diejenigen Pflänzchen hingegen, welche rothgefärbte Stiele haben, lauter einfarbige rothe Blumen.

Hat man die Pflänzchen in kleine Töpfe verſetzt, ſo erhält man auch nur kleine Stöcke und Blumen; im Gegentheil, wenn ſie groß ſind, werden die Stöcke und Blumen anſehnlicher werden; denn es hat dieſe Blume die Art an ſich, daß ſie unzählich viel kleine Wurzeln treibt, welche die Töpfe dermaßen anfüllen, daß man, bey Ausleerung derſelben, faſt nöthig hat, ſie entzwey zu werfen. Die erwachſenen Pflanzen, abſonderlich die guten, welche in Töpfen ſtehen, müſſen im Sommer, bey warmen Wetter, und zu der Zeit, da ſie blühen, nothwendig, doch nicht überflüſſig, begoſſen werden, damit die Samengefäße, welche auf die Blumen folgen, wegen Mangel der Feuchtigkeit, nicht abfallen.

Die Kälte können die Balſaminen gar nicht vertragen, indem ſie von dem erſten Reife und Froſte verderben; deswegen man diejenigen, welche im Lande ſtehen, im September mit Erde ausnehmen, ein- oder beyſetzen, oder nur diejenigen, die ſchon in den Töpfen ſtehen, hinein tragen muß, wenn man ſie noch länger unverletzt behalten will.

Im

Im freyen Gartenlande wachſend, wollen dieſe Pflanzen nicht alle Jahr guten reifen Samen geben; denn wenn das Jahr kalt und ſehr feucht iſt, und dabey der Wuchs der Samenhülſen ſich öfters zu ſehr, und bis in den September, verzieht, ſo kommen oftmahls Nachtreife dazu, welche alles verderben. Gewiſſer iſt der Samenbau allezeit, wenn man Pflanzen aus dem Miſtbeete gleich in Töpfe ſetzt, weil ſich dieſe, bey vermerkter Kälte, unter Obdach ſchaffen, und hinter Fenſter der Gewächshäuſer oder anderer Gebäude ſtellen laſſen, woſelbſt ſie durch die Fenſter den Sonnenſchein genießen können, und zugleich vor kalten Regen, welche faſt eben ſo viel Schaden dabey anrichten, als der Reif und Froſt ſelbſt, ſicher ſind; und man erhält dadurch den beſten reifen Samen. Balſaminenſtöcke, welche einfache Blumen tragen, bringen zwar vielen, aber auch faſt lauter ſolchen Samen, aus welchen lauter ſchlechte, einfache Blumen gebende, Pflanzen wachſen. Gefüllte Stöcke dagegen geben wenig, aber guten Samen, aus welchen wieder gute gefüllte Stöcke aufwachſen. Gefüllte Stöcke aber geben insgemein auch nicht lauter gefüllte Blumen, ſondern bisweilen auch einige einfache mit unter. Gefüllte bunt blühende Stöcke, geben auch nicht lauter bunte Blumen, ſondern oftmahls einfarbige mit unter. Man muß daher den Samen von lauter bunten Blumen aufnehmen, und, in dieſer Abſicht, die bunt blühenden Stöcke alle Wochen einige Mahl überſehen, und alle einfarbig daran blühende Blumen mit einem Scherchen abſchneiden.

Der Same von Balſaminenſtöcken, wächſt, wie oben ſchon erwähnet, in länglich ovalen Hülschen, welche eine rauhe Haut, faſt wie die Früchte der Pfirſich-Bäume, oder auch der Mandeln, haben. Dieſe rauhe Haut iſt anfänglich grün, wird aber nachher gelblich, welches alsdenn ein Zeichen iſt, daß der darin befindliche Same reif ſey. Dieſe gelbliche Samenſchoten muß man,

man, ohne großes Drücken, behutſam abnehmen, ſonſt ſpringen ſelbige auf, und die Samenkörner fallen auf die Erde; daher es nöthig iſt, daß man fleißig darnach ſehe. Dieſe Verrichtung fällt gemeiniglich in den September; in manchen, ſonderlich kalten, Jahren auch wohl erſt in den October; in ſehr warmen Jahren hingegen hat man auch wohl im Auguſt bereits reifen Balſaminen-Samen.

Von einem in den Nectariis der Balſaminenblumen entdeckten natürlich kryſtalliſirten Zucker, ſiehe unter Honig-Kelch.

Sebaſt. Aliſchers Obſ. von der Balſamina foemina, als einem Succedaneo des Thees, ſt. im 19 Verſ. der Bresl. Samml. Feb. 1722, S. 202, f.

Balſamine (gelbe), oder Rühr mich nicht an, Spring-Kraut, L. Balſamina lutea, ſiue Noli me tangere, *C. B.* Inpatiens (*Noli me tangere*) pedunculis multifloris ſolitariis, foliis ovatis, geniculis caulinis tumentibus *Linn.* Iſt eine jährliche Pflanze, welche ungefähr 1½ Schuh hoch wird, und einen geraden ſaftigen Stängel hat, deſſen Gelenke aufgetrieben, und mit eyrunden glatten Blättern beſetzt ſind, welche wechſelsweiſe auf allen Seiten des Stängels ſtehen. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Stängel, auf langen zarten Stielen heraus, die ſich in verſchiedene andere kleinere abtheilen. Ein jeder derſelben hat eine einzige gelbe Blume, die aus 5 Blumenblättern beſteht, welche vorn wie die Lippenblumen geſtaltet ſiud; an ihrer Baſis aber haben ſie ein Honigbehältniß mit einem langen Schwanze, wie die indianiſche Kreſſe; auf dieſelben folgen kegelförmige Capſeln, welche, wenn ſie reif ſind, aufſpringen, ſobald man ſie anrührt, und ſich wie eine Schraube zuſammen drehen, und die Samen mit einer großen Federkraft fortſprengen. Wenn man den Samen dieſer Sorte ſelbſt ausfallen läßt, ſo ſchlägt derſelbe insgemein beſſer an, als wenn man ihn ausſäet; denn er geht ſelten auf, wofern man ihn nicht

im Herbſte, ſo bald er reif geworden iſt, ausſäet. Die Pflanzen erfordern keine andere Sorge, als daß man ſie vom Unkraut reinigen und verdünnern muß, wenn ſie zu dicht beyſammen ſtehen. Sie blühet im Junius, und der Same wird in 4 bis 5 Wochen reif. Sie will eine ſchattige Lage und einen feuchten Boden haben.

Von ihren Kräften iſt wenig, und unter dem wenigen noch minder oder gar nichts nützliches von Wichtigkeit, bekannt. Da ſie einmahl, nach dem Zeugniß des Boerhaave, großes Unheil verurſacht hat, als ſie, ſtatt des Bingelkrautes, (Mercurialis), deſſen Blätter den ihrigen ähnlich ſind, gebraucht worden iſt, ſo hat ſie ſeither ihren Ort in dem Fache der giftigen Pflanzen bekommen. Doch wird ſie von Einigen bey Verwundungen als ein Wundkraut, und wider den Harnzwang, nur äußerlich aufgelegt, und in Griesſchmerzen gelobt, von Andern aber ihr eine ſtarke urintreibende Kraft zugeſchrieben.

Jo. Ad. Göritz Obſ. von der Herba impatiente, oder Noli me tangere, ſonſt Balſamina lutea genannt, ſt. im 37 Verſ. der Bresl. Samml. Jul. 1726, Cl. 4, Art. 11, S. 119, f.

Jo. George Siegesbecks botaniſche Anmerkung von der ſogenannten Herba Noli me tangere, ſt. in Büchners Miſcellan. phyſ. med. mathemat. A. 1727. Erf. 1731, 4. S. 548—552.

Balſamina mas, Fr. Balſamine mâle; ſ. *Momordica*.

Balſamirung oder Einbalſamirung der Leichname, L. Condire, Conditura, Balſamatio, Pollinctura, Fr. Embaumer, iſt die Kunſt, einen Leichnam in ſeiner natürlichen Geſtalt zu erhalten, und ihn, vermittelſt einer Art der Unſterblichkeit, den ſpäteſten Nachkommen leibhaftig vor Augen zu ſtellen. Es iſt ausgemacht, daß ſich die Verweſung in den flüſſigen Theilen anfängt, und nach und nach die feſten, nach den verſchiedenen Graden ihrer Feſtigkeit, mit in den Ruin hinein zieht. Unter dieſen ſind die weichen Theile der Zerſtörung am erſten ausgeſetzt; und dieſes war die Urſache, warum die Aegypter, wenn ſie Leichen einbalſamirten, vorher das Gehirn aus dem Kopfe und die Eingeweide aus dem Leibe heraus nahmen. Dieſe uralten Völker haben zuerſt die Kunſt, Leichname zu erhalten, beſeſſen, und zu einer ſolchen Vollkommenheit gebracht, daß wir

noch

noch heut zu Tage eine unendliche Menge ägyptiſcher Leichname ſehen können, welche alle Gewalt der Zeit überwunden haben. Es iſt aber bey der ägyptiſchen Methode zu bedauern, daß dabey das äußerliche Anſehen der Leichname zu viel leidet. Ihr Fleiſch wird gleichſam mit der balſamiſchen Maſſe, die es erhalten ſoll, in einen einzigen Körper verwandelt, und es verliert daher der Leichnam ſowohl ſeine menſchliche Farbe, als auch einen großen Theil ſeiner Geſtalt. Nichts deſto weniger kann man aus dieſer Methode die Materien kennen lernen, welche zur Erhaltung der Leichname geſchickt ſind, und daher will ich kürzlich wiederhohlen, was Herodot und Diodor von Sicilien davon aufgezeichnet haben.

Man hatte in Aegypten verſchiedene Methoden, wovon die erſte und koſtbarſte auf 12 bis 1300 Thaler zu ſtehen kam, und nur allein für angeſehene, reiche und vornehme Perſonen gehörte. Sie geſchah folgender Maßen. Nachdem die Balſamirer das Gehirn mit einem krummen Eiſen durch die Naſe heraus gezogen, und den leeren Raum mit Spezereyen ausgefüllt, auch hiernächſt durch die in der linken Seite des Bauches mit einem ſcharfen aethiopiſchen Stein gemachte Oeffnung alles Eingeweide, bis auf das Herz und die Nieren, heraus genommen hatten, wurde der hohle Bauch mit geſtoßenen Myrrhen, Caſſia, und andern wohlriechenden Dingen, nur nicht mit Weihrauch, angefüllt, und das Loch wieder zugenähet. Hierauf wurde der Körper noch über 30 Tage lang mit Cedernöhl und andern dergleichen flüſſigen Dingen geſalbet, oder auch 70 Tage in Salpeter gelegt. Alsdenn wurde der ganze Körper gewaſchen, jeder Theil deſſelben mit Tüchern von feiner Leinwand umwunden, und ſodenn mit Schleben-(Acacien)-Harz beſtrichen, deſſen ſich die Aegypter, ſtatt des Leimes, bedienten. Bey dieſer Operation behielt der Körper ſeine völlige Geſtalt und Aehnlichkeit, ſo, daß ſelbſt, nach Diodor's Verſicherung, die Haare in den Augenbraunen und Augenliedern ſitzen blieben.

Die andere Art der Einbalſamirung war geringer, und koſtete ungefähr 300 Thaler. Man ſprützte, vermittelſt eines Klyſtiers, Cedernſaft in den Leib, ohne ihn erſt zu eröffnen oder auszunehmen, und legte ihn 70 Tage in Salpeter. Nach die-

ſer

ſer Zeit zapfte man den Cedernſaft wieder aus dem Leibe ab; dieſer ſoll die Kraft gehabt haben, alle Gedärme und Eingeweide verfault und zerfreſſen abzuführen; da indeſſen der Salpeter alles Fleiſch verzehrt, und nichts als Haut und Knochen übrig gelaſſen hatte.

Die dritte und wohlfeilſte Art der Einbalſamirung beſtand in der 70 tägigen Salpeterbeitze und einigen Einſprützungen. Die Körper müſſen nach dieſer Operation unſtreitig mit Berg-Pech, Judenleim und dergleichen Erdſäften übergoſſen worden ſeyn, ob man gleich hiervon keine Nachricht findet; denn es ſind alle Mumien in eine ſolche Materie eingehüllt.

Das Weſentlichſte bey allen dieſen Arten der Einbalſamirung iſt, wie man ſieht, die 70 tägige Salpeterbeitze, die Anfüllung des Unterleibes mit Cedernſaft, und das Umwinden und Uebergießen der Leichname, wodurch der Einfluß der Luft in dieſelben verhindert wurde, ſo daß man alſo die vielen koſtbaren Spezereyen größten Theils dabey hätte entbehren können. Dergleichen wohlzubereitete Mumien wurden in der alten ägyptiſchen Sprache Gabaras genannt, welches ſo viel, als balſamirte Körper, bedeutet. Alle balſamirte Körper aber wurden nachher mit zarten Tüchern oder Bändern von feiner und eingewürzter Leinwand umwickelt, das Haupt aber mit einem Schleyer bedeckt, und unten mit einem zuſammen gerollten Tuche unter dem Kinn, die Kinnbacken zuſammen zu halten, verſehen, ſo daß man ſie eher für ſchlafende, als für verſtorbene, Perſonen halten konnte. Das Geſicht wurde zuweilen gar mit Golde bemahlt. Dergleichen Körper nun wurden in einen Kaſten von köſtlichen Holz, Glas oder Kryſtall, wofür ein jeder bey ſeinem Leben ſchon ſelbſt Sorge getragen, und das Götzenbild dabey geleget, welches er in ſeinem Leben angebethet hatte, und welches mit Zeichen beſchrieben ward, die den Stand, das Alter, den Geburtsort, die Koſten der Balſamirung u. d. gl. andeuteten. Nachher wurden dieſelben oben in ein Gemach des Hauſes geſtellet. Dieſes waren die köſtlichſten Pfänder

der der Treue und des Glaubens. Auf dieſen wurde den Familien, wie auf der allerſicherſten Hypothek, Geld geliehen; und wer dieſen ſeinen balſamirten Vorfahren oder Kind nicht wieder zu rechter Zeit aus den Händen des Gläubigers einlöſete, wurde für eben eine ſolche Perſon gehalten, als derjenige, der etwa zu unſern jetzigen Zeiten der Juſtitz nichts geringeres, als ſeine Naſe und Ohren, abgeben müſſen. Dieſes ſind die eigentlichen Körper der alten Aegypter, denen der Nahme Mumie beygeleget werden kann. Man darf nicht glauben, daß wir in Europa dergleichen mehr erhalten. Man kann dieſes ſchon aus dem Preiſe genugſam abnehmen. Die Mumien werden immer wohlfeiler und häufiger, anſtatt ſie theurer und ſeltner werden ſollten, indem man jetzt faſt gar keine mehr in den alten ägyptiſchen Gräbern finden kann. Von den jetzigen Mumien in Europa, ſind nicht die alten ägyptiſchen Balſamirer, ſondern die heutigen ägyptiſchen Juden, die ſchönen Meiſter. Man kann bey ihnen ganze Vorrathskammern von allerley geſtorbenen Körpern antreffen, welche ſie von Galgen und Rad an ſich kaufen, und hernach mit ſchwarzen und Juden-Pech, Myrrhenpulver, Roßaloe und andern Gummen zubereiten, welche ſie in jetztgemeldete ſaubere Materien eintauchen, auf alte ägyptiſche Art einhüllen, und hernach in einer gewiſſen Art von Oefen gut ausbacken laſſen. Sodenn ſind ſie fertig, und werden binnen 24 Stunden über 2000 Jahr alt, worauf ſie mit vielen Beſcheinigungen ihre Reiſe nach der Chriſtenheit antreten.

Man weiß auch aus andern Erfahrungen, daß der Kalk und der Campher ebenfalls geſchickt ſey, die Körper von der Verweſung zu befreyen. Denn man findet nicht allein in der Kalk-Erde oft unverweſete Leichen; ſondern es erzählt auch Pinto, daß er bey der Belagerung von Paſtarvam den Leichnam des entleibten Pangarams, welchen man vor der Fäulniß nicht zu ſchützen

wußte, und der doch nothwendig nach Dema abgeführt werden mußte, in einen Kaſten voll Kalk und Campher zu legen gerathen, und daß er für dieſen Rath, welcher alſo bewährt befunden ſeyn mußte, eine Belohnung erhalten habe. Galenus hat ſchon dieſen Gebrauch des Kalkes gekannt, und ſagt, daß er, wenn er etliche Mahl gewaſchen wird, ſtark austrockne, ohne zu zerfreſſen. Die Aethiopier überzogen ihre Leichname mit Gyps; und Cicero erzählt von den Perſern, Herodotus aber von den Skythen, daß ſie dieſelben mit Wachs übergoſſen haben, um ſie aufzubehalten, und den übeln Geruch zu verhüten.

Es iſt aber noch ein anderes Mittel vorhanden, die Leichname unverſehrt aufzubehalten, und dieſes haben, nach dem Berichte des II B. der Hiſtorie aller Reiſebeſchr. S. 40, f. die alten Einwohner der Inſel Teneriffa beſeſſen. Nicols und noch ein anderer Reiſender kommen in der Erzählung der Umſtände von dieſer Sache überein, und der Letztere meldet, daß er von Guimar, einer Stadt auf der Inſel Teneriffa, welche meiſtentheils von ſolchen Leuten bewohnt wird, die ſich vom Geſchlechte der alten Guanchios ableiten, in Geſellſchaft mit einigen von ihnen hingegangen, ihre Todtenhöhlen zu beſehen. Er fand die Leichname in Ziegen-Felle, mit Riemen von eben ſolchen Häuten ſo künſtlich eingenähet, daß die Nähte ganz unvergleichlich gerade und eben waren. Die Häute werden ſehr knapp und dicht auf die Leichname gepaßt, welche meiſtentheils ganz ſind. Man findet an denen von beyderley Geſchlechtern noch die Augen, wiewohl verſchloſſen; die Haare auf den Köpfen, die Ohren, die Naſe, die Zähne, die Lippen, den Bart, die Geburtsglieder, ganz vollkommen, nur daß ſie eine andere Farbe haben, und ein wenig eingeſchrumpft ſind. Der Verfaſſer dieſer Erzählung ſah ungefähr 3 bis 400 ſolcher Leichname in verſchiedenen Höhlen. Einige von ihnen ſtanden, andere lagen auf Betten von Holze, welches durch eine ihnen bekannte beſondere Kunſt ſo gehärtet war, daß kein Eiſen hindurch dringen, oder ihm ſchaden kann.

Als eines Tages ein gewiſſer Menſch auf der Inſel jagte, lief ein Iltiß, welcher daſelbſt ſtark gebraucht wird, mit einer Schelle um den Hals, nach einem Kaninchen in ein Loch, wo

er den Schall der Schelle nicht mehr hörte. Weil er befürchtete, ſeinen Iltiß zu verlieren, ſuchte er um die Felſen und Sträucher herum, und fand endlich die Oeffnung der Höhle. Bey ſeinem Eintritt in dieſelbe erſchrack er dergeſtalt, daß er laut ſchrie. Denn er erblickte zuerſt einen von dieſen Leichnamen, welcher ſehr lang und groß war, und mit dem Kopfe auf einem großen Steine lag. Nachdem die Furcht ein wenig verſchwunden war, ging er hinein, und ſchnitt ein großes Stück von der Haut ab, welche auf der Bruſt dieſes Körpers lag, und die geſchmeidiger und biegſamer war, als man jemahls einen Handſchuh von Ziegenfell geſehen hatte. Es war noch ſo wenig vermodert, daß es der Mann viele Jahre an ſeinem Dreſchflegel gebrauchen konnte. Dieſe Körper ſind ſehr leicht, als wenn ſie von Stroh gemacht wären, und an einigen zerbrochenen konnte man die Nerven, Sehnen und Adern, die wie Schnüre da lagen, ſehr genau beobachten.

Nach dem Berichte der Aelteſten von dieſen Leuten, war ein beſonderer Stamm, welcher dieſe Kunſt allein wußte, die ſie für etwas heiliges hielten, welches dem gemeinen Volke nicht bekannt gemacht werden durfte. Als aber die Spanier den Ort einnahmen, wurden die meiſten von ihnen ausgerottet, und die Kunſt ging mit ihnen verloren. Sie haben nur durch mündliche Sage etwas weniges von denen Materialien behalten, welche bey dieſer Operation gebraucht worden. Sie nahmen nähmlich Butter, die, wie Einige ſagen, mit Bärenſchmalz vermiſcht wurde, welches ſie zu dem Ende in Häuten aufbewahreten. Darin kochten ſie gewiſſe Kräuter; unter andern eine Art von wildem Lavendel, welcher häufig auf den Felſen wächſt, wie auch ein Kraut, Lara genannt, von einem gummöſen und kleberigen Safte, eine Art von Cyclamen, oder Erdäpfeln, wilde Salbey, und einige andere Kräuter, welche die Salbe zu einem vollkommenen Balſam machten. Wenn dieſe Salbe fertig war, nahmen ſie erſt das Eingeweide aus dem Körper heraus, und wuſchen ihn mit einer Lange, die aus Fichtenrinde gemacht war. Sie trockneten ihn des Sommers an der Sonne, und des Winters ward er in einem Ofen gebacken. Dieſes wurde oft wiederhohlet. Darauf fingen ſie ihre Salbung, ſowohl innerlich als auswendig, an, und trockneten den Leichnam, wie zuvor. Dieſes wurde ſo lange fortgeſetzt, bis der Balſam durch den ganzen Leib gedrungen war, und die Muskeln in allen Theilen durch die zuſammengeſchrumpfte Haut erſchienen, und bis der Körper überaus leicht ward. Nach dieſem näheten

ſie ihn in Ziegenhäute, wie oben erwähnet worden. Den ärmern Leuten ward das Gehirn hinten heraus genommen, und man nähete ſie in ſolche Ziegenhäute, woran die Haare noch ſaßen. Die reichern hingegen wurden ſo fein und dicht in die Häute gekleidet, daß ſie noch bis auf dieſen Tag ungemein geſchmeidig und biegſam bleiben.

Edmund Scory gedenkt, außer dem vorigen Schriftſteller und dem Nicholls, ebenfalls dieſer ſonderbaren Einbalſamirung der Guanchen. Er ſagt, daß die alten Guanchen einen eigenen Balſamirer für jedes Geſchlecht gehabt haben, deſſen Amt darin beſtanden, einen gewiſſen Balſam aus dem Pulver von Genſt, aus einer Art rauher Steine, aus Fichtenrinden und verſchiedenen Kräutern, zu machen, welche zuſammen mit geſchmolzenem Ziegenfette unter einander gemiſcht wurden. Wenn ſie nun den Leichnam gewaſchen hatten, ſtopften ſie ihn 15 Tage lang hinter einander mit dieſem Balſame voll, legten ihn in die Sonne, und wendeten ihn oft um, bis er ſteif und trocken war. Wenn dieſes geſchehen war, ſchlugen ſie den Körper in Ziegenhäute, näheten ihn mit einer erſtaunlichen Zierlichkeit zu, und trugen ihn darauf in eine tiefe Höhle, wohin niemand kommen durfte. Einige von dieſen Körpern, die vor tauſend Jahren begraben worden, waren noch vorhanden, als Scory zu Teneriffa war.

Die alten Peruaner, welche unter allen amerikaniſchen Völkern die vernünftigſten und geſittetſten waren, wußten ebenfalls die Leiber ihrer verſtorbenen Yncas, oder Könige, ſo gut zuzurichten, daß ſie, ſo gar ohne in Kaſten zu ſeyn, und in der freyen Luft unverweslich blieben. Ob ſie ſich hierbey des peruvianiſchen Balſams, und welcher Anſtalten ſie ſich überhaupt hierbey bedienet haben, weiß man nicht. Dies aber iſt gewiß, daß ſie in dem wegen ſeiner unausſprechlichen Schätze an lauterm Golde weltberühmten Sonnentempel zu Cusko alle Körper ihrer Könige aus dem Geſchlechte der Yacas, neben dem Bilde der Sonne in zwey Reihen auf beyden Seiten derſelben, in ihren königlichen Kleidern auf goldenen Stühlen ſitzend hingeſtellet hatten, welche ſo ſchön erhalten waren, wie es die beſten weißen Mumien in der Welt immer ſeyn konnten.

Die unvergleichlichſte Art aber, welche die Welt jemahls in Erhaltung der todten Körper entdecken könnte, wäre wohl außer allem Streit diejenige geweſen, welche Kerkring erfunden und verſtanden haben ſoll. Dieſer Mann ſoll das bisher unbekannte Geheimniß beſeſſen haben, den Bernſtein ohne Feuer flüſſig, und ihn fähig zu machen, allerley Sachen darin einſchließen zu können, ohne daß die helle Durchſichtigkeit deſſelben den geringſten Nachtheil gelitten. Man will behaupten, daß er eine kleine verſtorbene Geburt auf dieſe Art mitten in einer Maſſe von Bernſtein begraben, welche nothwendig, da ſie nicht den allermindeſten Eintritt der Luft erhalten können, in ihrer ſchönſten und natürlichen Geſtalt ohne alle Veränderung beſtändig würde zu ſehen und dauerhaft geweſen ſeyn müſſen. Dieſes unnachahmliche Kunſtſtück ſoll zu Utrecht verſchiedene Jahre aufbehalten worden ſeyn. In der That, wenn es mit dieſer Bernſtein-Mumie ſeine Gewißheit gehabt, ſo wüßte man nicht, ob man die Schale oder den Kern derſelben bewundern müſſe.

Nachſtehende Compoſition wird von vielen für ein großes Geheimniß geachtet, als mit welcher ſie, einen todten Körper ſchlechterdings unverweslich zu erhalten, meinen. Man nimmt 2 Pfund Terpenthin; Aloeholz, 1 Loth; Maſtix, Nägelein, Galgant, Zimmetrinden, Zitwer, Muskatennuß, Cubeben, Weihrauch, von jedem 2 Loth; Gummi Traganth, 4 Loth; ſolches alles vermittelſt einer Retorte zu Oehl deſtilliert, und den Leichnam damit balſamirt, erhält denſelben gut und ſchön.

Balſes, nennen die Schiffer von Callao und von Lima eine Art eines Floßes, das von dürren Schilfe gemacht wird, und welches ſie zum Fiſchfange brauchen.

Baluettes, ſind kleine Ruthen, die in der ganzen Länge einer Angel-Leine, die zum Fiſchfange mit der Kugel dienet, angebunden werden. Siehe die Kugel ziehen.

Baluſtrade, ein Geländer oder eine Lehne, die von einer Reihe kleiner ausgezierter Säulchen, Docken- oder andern Gitterwerk unterſtützt wird. Letztere heißen Baluſtres. Man bedient ſich der Baluſtraden zu Einfaſſung der Terraſſen, oder auch um die Bettſtellen hoher Standesperſonen.

Baluſtre, ſiehe Docke.

Balzan, iſt ein Wort, welches in den Reitſchulen und im Pferdehandel gebraucht wird, und bedeutet ein ſolches Pferd, welches an einem und dem andern, oder auch wohl an allen vier Füßen, die Zeichen, die man Balzanes nennet, zu haben pflegt. Siehe den folgenden Artikel.

Balzane, iſt ein weißer Flecken, den die ſchwarzen u. ſchwarzbraunen oder andere braune Pferde an den Füßen, und gemeiniglich von den Knorren bis an den Huf, zu haben pflegen. Iſt dieſer Flecken oben gezähnt, wie eine Säge, ſo heißt er Balzane dentelée; iſt er ſchwarz gefleckt, ſo nennt man ihn Balzane herminée oder mouchetée. Le cheval eſt chauſſé trop haut, ſagen die Franzoſen von einem Pferde, bey dem der weiße Fleck an dem Schenkel über das Knie herauf geht. Die Bereiter, und Pferdehändler, welche ſich auf die Pferde verſtehen, glauben, man könne aus dieſen Flecken von den guten oder ſchlechten Eigenſchaften der Pferde urtheilen. Die Flecken an drey Füßen ſind die beſten; darauf kommen die am linken Fuße, nachgehends die Flecken an zwey Füßen, und endlich die Flecken an vier Füßen, welche, ob ſie gleich gut ſind, dennoch nicht ſo, als die vorhergehenden, geachtet werden. Wenn ein Pferd an den beyden Füßen der nähmlichen Seite einen ſolchen Flecken hat, ſo nennt man es Travat; ſteht aber der eine Flecken am rechten Vorderfuße, der andere am linken Hinterfuße, oder auch umgekehrt, ſo heißt das Pferd bey den Franzoſen Traſtravat oder Transtravat. Haben alle vier Füße einen weißen Flecken, ſo heißt das Pferd Bal-

zan de quatre pieds. Ueberhaupt ſind die Flecken, welche niedrig ſtehen und tüpfelig ſind, vortrefflich.

Balzen, ſiehe Falzen.

Bambele-Fiſch, L. Bambele Tigurinorum, *Raj.* Phoxinus ſquamoſus major, *Geſn. Jonſt.* Cyprinus quadriuncialis, iride crocea, macula atra ad initium caudæ, *Arted.* Fr. Bambelle, eine Art von kleinen Weiß-Fiſch, aus dem Karpfengeſchlecht, welcher ſich in dem Züricher See findet. Er iſt meiſtens ungefähr 4 Zoll lang; hat einen ſaffrangelben Augenring, eine vom Kopfe bis zum Schwanz ſchief herab gehende braune Linie, bey dem Anfange des Schwanzes einen ſchwarzen Flecken, und am Gelenke ſeiner Floßfedern eine Art von röthlich gelben Wärzchen. Siehe auch Elritze.

* Bamberger Bier, ſ. Th. V, S. 21.

* Bamberger Nuß, ſiehe unter Haſel-Staude.

Bambiaya, ein ſehr gemeiner Vogel auf der Inſel Cuba, der ſich nicht leicht von der Erde erheben und in Flug bringen kann, daher man ihn denn bald fängt. Sein Fleiſch ſchmeckt faſt wie Faſanen-Fleiſch.

Bambo, ein kleines gezeichnetes Maß in dem Königreiche Achin, auf der Inſel Sumatra, welches nicht viel über 2 Pinten oder Quart hält.

Bamboche, welches das Verkleinerungswort von Bambou iſt, bedeutet ein kleines leichtes Rohr, welches voller Knorren iſt, und aus Oſtindien kommt. Siehe den folgenden Artikel.

Bambus, Bambusbaum, Rohrbaum, indianiſches Rohr oder Riet, malabariſches Zuckerrohr, L. Bambus, Bampus, Bambou, Bambu, Mambu, e qua Tabaxir, ſeu Saccar Mambu, Arundo arbor, Arundo Indica maxima, Harundo Indica *Clus.* Arundo (*Bamboa*) calycibus multifloris, ſpicis ternis ſeſſilibus, *Linn.* Fr. Canne oder Roſeau des Indes, iſt eine Art von Rohr, welches ſo hoch als ein Baum wird, bisweilen als wie eine Pappelweide, bisweilen niedriger. Es

iſt von dem Geſchlechte des Schilfrohres, ſo wie die Pflanze, welche den Zucker hervor bringt. Dieſe indiſche Pflanze iſt die größte Gattung Schilfes, die bekannt iſt; ſie iſt von einer außerordentlichen Dicke und Höhe, wenn ſie ihre Blüthe bringt. Jedes Riet oder Rohr erlanget öfters die Stärke eines Schenkels in ihrer unterſten Dicke, und läuft immer ſchmächtiger zu, bis zu ſeinem Gipfel, welcher eine Blumenpulpe, wie bey uns das Schilf zu ſeiner Jahrszeit, treibt. Lemery nennet es einen Baum, welcher Blätter, faſt wie der Oehlbaum, hat; allein Johann Bauhin, aus welchem er ſeine Beſchreibung genommen, hat ihn verführt; denn es iſt kein Baum, ob er ſchon 20 bis 25 Schuh, ja wohl bis 30, hoch wächſt. Seine Blätter ſind wie bey dem andern Schilfe oder Rohr geſtaltet, außer daß ſie nicht ſo lang noch breit an ihrem Schafte, wie an den andern Gattungen, ſind. Ihre Länge iſt von ½ Schuh, und ihre Breite in der Mitte von 1 Zoll, oder ein wenig darüber. Cluſius beſchreibt zwey Stücke dieſes Rohrs, die in dem leidenſchen Garten aufbehalten werden, darunter das kleinere 26 römiſche Schuh lang ſey, und aus 19 Abſätzen beſtehe; unten ſey es 17 Zoll dick, und oben 14; das größere ſey über 1½ Schuh lang und 3 Zoll dick; die Länge von jedem Abſatz ſey bey beyden der Dicke von unten gleich, niemahls länger und niemahls kürzer. Das Holz iſt inwendig hohl und markig; ſeine Aeſte ſtehen meiſtentheils aufwärts; allein, die ſchönſten und längſten darunter treiben krumme Zweige, die durch Knoten von einander abgeſondert ſind. Aus jedem Knoten läuft von ſelbſt ein dicker, weißer, milchichter Saft; drückt man ihn aber, ſo läuft noch viel mehr heraus; es wird daraus, vermittelſt der Verdunſtung, Zucker gemacht, welchen die Indianer Tabaxir nennen. Sie gebrauchen den milchichten Saft bey verſchiedenen Krankheiten, wie wir uns hier des Zuckers bedienen, die Feuchtigkeiten zu verſü-

verſüßen; weil aber dieſer Saft nicht durchs Feuer gegangen iſt, ſo iſt er noch viel lindernder und erweichender, als unſer Zucker. Man läßt ihn für das Bauchgrimmen und die rothe Ruhr einnehmen.

Es wächſt dieſes Rohr in dem ganzen malabariſchen Seeſtrich, beſonders um Coromandel herum, und an vielen andern Orten in Indien. Die Stämme wachſen daſelbſt nahe an einander, und vermehren ſich dermaßen, daß ſie ganze Wälder machen, wodurch man ſehr ſchwer kommen kann, zumahl da das Holz dieſes Baumes ſehr hart und ſchwer abzuhauen iſt, ob es ſich gleich leicht ſpalten läßt.

Es iſt eine ſehr zarte Pflanze; ſie kommt alſo in Europa nicht fort, wenn ſie nicht in einem warmen Glashauſe gehalten wird; und da ſich ihre Wurzeln ſehr weit ausbreiten, ſo müſſen ſie auch Platz dazu haben. Wenn man daher haben will, daß ſie große Stämme machen ſollen, ſo müſſen ſie in große, mit fetter Erde angefüllte, Kübel gepflanzt werden. Dieſe muß man alsdenn in dem Lohglashauſe in das Miſtbeet graben; und da dieſe Pflanze insgemein an ſumpfigen und niedrigen Orten wächſt, ſo erfodert ſie ſehr viel Waſſer, beſonders, wenn die Wurzeln die Kübel angefüllt haben, in welche ſie geſetzt worden ſind. Wenn die Kübel zerfallen, ſo kann man die Breter auf die Seite ſchaffen, und die Pflanzen in dem Lohbeet einwurzeln laſſen, wodurch ihr Wachsthum gar ſehr vermehret werden wird. Dabey muß man die Vorſicht gebrauchen, daß man, wenn das Beet mit friſcher Lohe verſehen wird, eine hinlängliche Menge von der alten Lohe an den Wurzeln der Pflanze läßt; denn, wenn man ſie zu ſehr entblößet, und die neue Lohe nahe an ſie kommt, und ſie die Hitze davon empfinden, ſo werden ihre Wurzeln verbrannt, ſo daß dadurch die Pflanzen gar oft zu Grunde gerichtet werden.

Sie wird von den Schößlingen aus der Wurzel fortgepflanzt, welche aber im Frühlinge abgeſchnitten werden müſſen, damit ſie noch vor Winter einwurzeln können. Die Schößlinge haben ein ſchnelleres Wachsthum, als alle andere bisher bekannte Pflanzen, die einen aufrecht ſtehenden Stängel haben. Denn ein ſtarker Sprößling, der aus der Wurzel heraus kommt, wächſt oft, wie Miller ſolches verſchiedene Jahre nach einander beobachtet zu haben, verſichert, in 5 bis 6 Wochen 20 Schuh hoch. Insgemein ſind die Stämme ſo dick, wie die ſpaniſchen Röhre; und wenn ſie getrocknet werden, ſind ſie zu eben dem Zweck zu gebrauchen, wie diejenigen Röhre, die man aus der Fremde kommen läßt.

Die Blätter werden insgemein in den Theekiſten, wenn ſie eingepackt werden, rund herum gelegt, und an einander befeſtiget, ſo daß ſie eine Art einer Matte bilden.

Die Indianer bauen von dem Bambusrohre ihre Häuſer, und machen alle Arten von ſehr ſinnreich ausgearbeiteten Mobilien; denn ſie ſpalten das Rohr, und biegen es mit beſonderm Fleiß. In der Stadt Bantam beſtehen alle Unterſtöcke der Häuſer aus ſolchen Rohren, die breterweiſe zerſchnitten ſind. An einigen Orten machen ſie kleine Schiffchen davon, die für zwey Mann groß genug ſind; und diejenigen, die darin fahren, ſollen niemahls von Krokodillen angefallen werden. Das Holz von dieſem Rohr iſt ſo hart und feſt, daß es ſehr dienlich iſt, Pfähle daraus zu machen, um die Häuschen auf den Flüſſen, welche ſanft ſtröhmen, wie in Canälen zu unterſtützen. Sie machen ferner alle Arten von Hausrath aus dieſem Holze, zum Gebrauche ihrer Küchen und Tiſche. Die ſtärkſten Stücke dieſes Bambu dienen, Stäbe oder Stangen daraus zu verfertigen, auf welchen die Sclaven, oder Andere, diejenige Art von Sänften tragen, welche man Palanquin, oder Polankine, nennet, welche von ſo ordentlichem Gebrauche

che und von einer ſo großen Bequemlichkeit im ganzen Morgenlande iſt. Man macht auch Arten von Gefäßen oder Fäſſern daraus, in welchen ſich das Waſſer ſehr wohl und friſch hält.

Die Bamboches, welche man in Europa ſieht, und die fahrenden Landkrämer und Tabuletkrämer verkaufen, ſind die erſten und kleinſten Bambus-Schößlinge; ſiehe *Bamboche*. Und dieſe kleine junge Schößlinge ſind es auch, deren ſich die Malaven, und inſonderheit die Chineſer, welche in den Inſeln de la Sonde, und in den moluckiſchen, ausgebreitet ſind, bedienen, ſie in Eſſig nach ihrer Art mit ſtarken gepfefferten Ingredientien einzumachen. Dieſes nennen ſie hernach Achiar-Bambou; ſiehe Achiar. Aus dem das Holz überziehenden Häutchen, wird in China Papier gemacht.

Wenn zwey Stückchen Bambus von einer gewiſſen Dicke, und auf eine gewiſſe Art, eins gegen das andere gerieben werden, ſo können ſie Feuer hervor bringen. Wenn daher die Einwohner des Landes Tobak ſchmauchen oder Feuer anzünden wollen, nehmen ſie zwey Stücke von geſpaltenen Bambus-Holze, machen in das eine ein Loch, und reiben mit dem andern Stücke dieſes Loch, da alsdenn einige dürre Blätter, oder andere feuerfangende Materien, welche man daran hält, alſobald Feuer fangen, ohne daß ſich das Holz entzündet, oder Funken gibt.

Dieſes Holz wird für ſchweißtreibend gehalten. Die Wurzel des Baumes iſt eröffnend, und befördert die weibliche Monathszeit.

Wormius vermuthet, das Bambou ſey vielleicht eben das Rohr, welches in Weſtindien wächſt, von der Dicke eines Mannsſchenkels, und welches, ſo lange es noch grünet, ſo zart iſt, daß man es auf Einen Hieb mit dem Degen entzwey hauen kann; ſo bald es aber trocken und dürre, dermaßen hart wird, daß man es ſpalten muß; und wenn man es wie ein Schermeſſer bildet, ſo ſchärfen die Wilden in Braſilien ihre Pfeile daran, womit ſie die wilden Thiere auf Einen Stoß erlegen.

Bamira,

Bamira, ſiehe unter *Acorus*.

Bams, ſiehe Baems.

Bau, ſiehe Ausruf.

Ban, iſt eine Art glattes und feines Neſſeltuch, welches die Engländer aus Oſtindien bringen. Das Stück hat 16 Ellen in der Länge, und ungefähr $\frac{3}{4}$ in der Breite.

Ban a-vin, ſiehe Bann-Wein.

Ban-Tſjaa, ſiehe unter Thee.

Bananes, ſiehe *Muſa*.

Banc, ſiehe Banco, und Bank.

Bancal, iſt der Nahme eines gewiſſen Gewichtes im Königreiche Achem, auf der Inſel Sumatra. Zwanzig Bancals tragen ein Catti aus, welches gleichfalls ein gewiſſes Gewicht bedeutet.

Banck, ſiehe Bank.

Banco, oder Bank, Fr. Banque. Dieſes Wort hat bey den Kauf- und Handelsleuten gar vielerley Bedeutungen. Denn 1) verſtehen ſie darunter den Handel, oder den Verkehr, und das Gewerbe mit dem Gelde, welches man von Platz zu Platz, oder von einer Stadt zur andern, durch die Correſpondenten und Commiſſionarien, vermittelſt der Wechſelbriefe, remittiren läßt.

Ein Negociant, welcher die Banco verſieht, und Ordnung halten will, muß zwey höchſtnöthige Bücher halten. Eines wird das Trattenbuch genannt, um alle Wechſelbriefe, welche er auf ſeine Correſpondenten zieht, darein zu ſchreiben; und das andere heißt das Acceptationsbuch, in welches er die Wechſelbriefe, nach Ordnung des Datum, da er ſie bezahlen muß, einträgt, wobey er den Nahmen des Traſſenten oder Ziehers, die Summe, die Zeit, da ſie fällig, und den Nahmen derer, die ſie ihm präſentirt haben, mit anmerken muß.

2) Sagt man das Wort Banco oder Bank auch von dem öffentlichen Orte, wo ſich die Banquiers verſammeln, ihren Verkehr oder ihr Commercium zu beſchicken. Man nennet dieſen Ort, nach Beſchaffenheit der Länder, auf verſchiedene Art. In Paris heißt es der Wechſelplatz, la place du change; in Lyon, der

Wechſel, le change; zu London, Amſterdam und Rouen, die Börſe; in Marſeille, die Loge, u. d. gl.

3) Heißt es ein durch öffentliche Autorität in großen Handelsſtädten errichtetes und privilegiertes Haus, in welchem die Kaufleute und Banquiers, oder andere Particuliers, ihre Gelder, theils zur Verwahrung und mehrerer Sicherheit, theils zur Bequemlichkeit, um des vielen Auszahlens überhoben zu seyn, niederlegen, und hernach dem, welchem ſie ſchuldig, von ſolchen Geldern eine gewiſſe Summe zu-, von ihrer Rechnung aber abſchreiben laſſen; da hingegen ihnen von andern auch wieder dasjenige, was ſie in Bancogelde von ihnen zu fordern haben, ſolchergeſtalt zugeſchrieben wird. Kleinigkeiten aber können nicht in der Bank bezahlet werden. In der Hamburger iſt das geringſte 100 Mark; in der Amſterdamer, 300 Gulden ꝛc. Will man dennoch eine kleinere Poſt in der Bank bezahlen, als z. E. 50 oder 60 Mark: ſo ſchreibt man ſolche mit einigen 100 Mark mehr ab, da denn der andere wieder zurück ſchreibt. Da dieſes aber viele Schreiberey verurſachet, ſo iſt es beſſer, dergleichen Kleinigkeiten in Courantgeld zu bezahlen, indem man beyderſeits ſehr eigennützig ſeyn müßte, wenn man ſich nicht um das Agio ſollte vergleichen können. Weil nun dieſes beſtändige Ab- und Zuſchreiben im Italiäniſchen ein Giro, ein Ab- und Zulauf, ein Umlauf, heißt, vermöge deſſen viele 100 Rthlr. umgeſetzet, auf Rechnung eingenommen, und wieder ausgezahlt werden, ohne daß dabey ein Kreutzer durch die Hände gehe: ſo nenet man dergleichen Bank eine Giro-Bank; und weil bares Geld zur treuen Hinterlegung daſelbſt hingegeben wird, ſo heißt es Banco di Depoſiti.

Eine ausführliche Abhandlung von den Banken, wird in den Supplementen vorkommen.

La Banque rendue facile aux principales nations de l'Europe, par *Pierre Giraudeau.* à Geneve, 1740. 4.

Hrn. Prof. Büſch Abh. von den Banken, und ihrer verſchiedenen Einrichtung: ſt. in No. 17, fgg. der Hamb. Adreßcomtoirnachr. v. J. 1771; und auszugsweiſe, in No. 34 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1771, S. 392—395.
Paul Jac. Marpergers Beſchreibung der Banquen. Halle und Leipz. 1717, 4.

Banco, (Billets=) oder Billets=Banquen, ſind eigentlich nichts anders, als ein gewiſſes, und ſonderlich bey ſchweren Kriegeszeiten, oder andern gefährlichen Zeitläufen, wegen Ermangelung des baren Geldes, einzuführendes Gewerbe mit den ſogenannten Münz=Zetteln.

Banco, (Depoſiten=) ſiehe in D.

Banco, (Lehn=oder Leih=) ſiehe Lehn=Bank.

Banco=Agenten, ſiehe Mäkler.

Banco=Agio, heißt das Aufgeld, welches auf die in den öffentlichen Banken eingehenden und auszuzahlenden Capitalien gelegt iſt.

Banco=Billets, oder Banco=Zettel, Fr. Billets de Banque, ſind vornehmlich zur Vermeidung der ſonſt aus Veränderung der Münze entſtehenden Unordnung eingeführt, und verſteht man darunter, eine von dem Schuldner eigenhändig unterſchriebene, und mit deſſen vorgedruckten Petſchaft bekräftigte Anweiſung, in welcher, neben dem Nahmen des Gläubigers, auch die Summe erſtlich mit Buchſtaben, und ſodenn auch mit Ziffern, aufgezeichnet iſt, mit der Erklärung, daß ſolche Summe von ſeinem, des Schuldners, in Banco, habenden Capital ab=und dem angewieſenen Gläubiger zugeſchrieben werde.

Banco=Buch, Fr. Livre de Banque, iſt in ordentlichen Comtoirs, vornehmlich an ſolchen Orten und Handels=Plätzen, wo eine öffentliche Banco errichtet iſt, da die Kaufleute ihre Bezahlungen in der Banco nehmen und leiſten, ein ſolches Buch, darein man alle in der Banco empfangene und bezahlte Poſten aufzeichnet. Dieſes Buch wird, um mehrerer Sicherheit willen, von dem Principal der Handlung ſelbſt gehalten, und auf der

linken Seite Banco Debet, auf der rechten aber Banco Credit, formiret.

Banco=Conto, oder Banco=Rechnung, Fr. Compte en Banque, heißt eine Contra-Rechnung, die man mit der Banco über ſein Capital oder Vermögen hält, welches man allda niedergelegt hat, damit man ſich deſſen bey Bezahlung der Wechſelbriefe und Billets, Verſprechungen und Obligationen, Kauf= und Verkaufungen, und anderer Schulden, die man entweder in Anſehung ſeiner Handlung, oder ſonſt auf andere Art gemacht hat, bedienen könne. Solches geſchieht nun durch Ab= und Ueberſchreibung der Parteyen, d. h. durch Cedirung und Transportirung einer Partey, oder des in Banco deponirten ganzen Capitals an ſeinen Gläubiger, welcher ſodenn anſtatt des Cedenten für die auf ihn transportirten Summen in das Credit der Banco geſetzt wird.

Banco=Geld, Fr. Argent de Banque, iſt dasjenige, welches nur in Banco angenommen wird, und welches in Hamburg und in Amſterdam, ſonderlich aber in der erſten, alte und zwar vollwichtige Speciesthaler ſeyn müſſen, als welche nur allein acceptiret, und daher Banco=Thaler genennet werden, die andern aber nicht angenommen werden. Solches Bancogeld, welches noch beſtändig der Thaler zu $1\frac{1}{2}$ Reichsgulden beſteht, differiret in dem Agio gegen alle andere Gelder, die dagegen in Schätzung und Vergleichung kommen, dergeſtalt, daß auf ſolche andere Gelder, bis 30, ja 40 auf das Hundert zugegeben werden muß, um 100 Rthlr. Banco zu haben.

Ausrechnungs=Tabellen von Berliner Banco gegen auswärtige Courſe und courante Geld=Species. Berl. 1765. längl. 12. $9\frac{1}{4}$ B.

Band, iſt überhaupt derjenige Körper, welcher zwey andere Körper, wenn er auf einige Weiſe applicirt wird, äuſſerlich vereiniget, zuſammenhält und verbindet. Man betrachtet aber einen ſolchen Körper entweder vor ſich oder in ſeinem Gebrauch. In beyden Fällen entſtehen verſchie=

verſchiedene Bände, Bänder und Bande, darunter aber eben nicht alle dieſen Nahmen beſonders führen; z. E. ein Seil, ein Strick, ein Strohſeil, ein Baſtſtrick, ſind lauter Bänder. Allein, man würde dennoch nicht verſtehen, daß man einen Strick haben wollte, wenn man nur von einem Bande redete. In ihrem Gebrauch haben ſonderlich die Zimmerleute, die Böttcher und die Buchbinder mit Bändern zu thun, die doch ſonſt mit demjenigen, welches man beſonders Band nennet, es mag zum Binden oder Verzieren, oder ſonſt gebraucht werden, welches die Bandmacher machen, nicht zu vermengen ſind. Von Zimmer-Bändern ſiehe den folgenden Artikel. Die Böttcher haben den großen und kleinen Band, den Schnautz-Band, den Spund- und Zungen-Band; wie auch Band-Reife, welche nähmlich nur mit Banden gebunden werden. Die Schmiede und Slchöſſer machen verſchiedene Thür- Bank- Schrank- Rade- Bänder von Eiſen.

Allein, wir haben heut zu Tage eine ſehr viel betragende M[illegible]actur, die wir Band, Fr. Ruban, nennen, un[illegible]r ſich, bereits erwähnter Maßen, dieſen Nahmen [illegible]ommt, wenn es auch nicht zum Binden gebraucht wird. Man verſteht aber darunter ein nach einem langen Faden ein- oder mehr-farbig verfertigtes, in Rückſicht auf die Zeuge ſchmahles, Gewebe, welches auf einem beſonders dazu gemachten Wirkſtuhle zubereitet, nach der Materie, woraus es fabricirt worden, zu mancherley Gebrauche und Zierrath dient, und mit der Elle ausgemeſſen, imgleichen dem Stücke, oder auch den Schocken nach, im Ganzen verkaufet wird. Es iſt eine Waare oder Product, welches verſchiedene Bandmacher, (die an einigen Orten Lintwirker genannt werden, von dem holländ. Worte Lint, welches Band bedeutet,) und die Bortenwirker, ja Bandfabriken und Manufacturen, ſonderlich in Frankreich hervor bringen. Es wird aus verſchiedener Materie, als: Zwirn, Baum-

Wolle,

Wolle, Wolle, Kamelhaare, Seide, Gold und Silber, in mancherley Geſtalt und zu mancherley Nutzen, verfertiget. Es iſt bald ſchmahl bald breit, bald halbbreit. Ein breites Band wird gemeiniglich genannt, welches 4 Finger in der Breite hat; ein halbbreites aber, welches nur 2 breit iſt. Die ganz ſchmahlen und kleinſten Sorten heißen holländiſche Bändchen, Paterſnoſterbändchen, Strohbändchen und Bislint. Hiernächſt wird es auch, der oben angezeigten Materie nach, woraus es gemacht iſt, unterſchieden, und iſt theils Zwirn= Wollen= ganz ſeiden= und halb=ſeiden= oder floretſeiden (wovon an ſeinem Orte ein beſonderer Artikel folgt), kamelhärnes, theils Silber= und Gold=Band. Die leinenen Bänder werden ſchmahl, breit, einfarbig und von mehrern Farben, ohne und mit kleinen Muſtern, zur Schürzen=Einfaſſung, Strumpf=Bändern u. ſ. w. verfertiget. Die ſchmahlen halbſeidenen Bänder nennet man Schraubenſchnüre, womit die Frauenmützen gebunden werden.

So gibt es auch, dem Gewebe und der übrigen Zubereitung nach, vielerley Sorten des Bandes, als ſchlechtes, gemodeltes, glattes, geblümtes, gleiches, zackichtes, einfaches, doppeltes, gewäſſertes, pickiertes, geſtreiftes, u. ſ. w.

Unter dieſen Bändern ſind die gangbarſten die geblümten (faßonnirten) mit Muſtern. Man webet einige vermittelſt der Gegenkorden, wenn die Kette die Figuren auf beyden Seiten bildet. Die Treßbänder entſtehen, wenn die Kette das Muſter auf einer Seite macht, und die andere Seite durch den Einſchuß auch mit Farben verändert und figurirt wird Es iſt hierbey der Vortheil dieſer, daß die Farben durch den Einſchuß deſto leichter verändert werden können; und man macht gemeiniglich die Schattierung des Bandes in eben der Farbe, die der Einſchuß hat. Die ganz reichen Bänder ſind nur von der rechten Seite mit Goldfäden oder Chagrin,

d. i. einem wie eine Raupe feingekräuſelten, zum Schattieren geſponnenen, Faden durchwebt. Die halb reichen haben nur einige Ranken oder Stellen, welche golden ſind; die übrigen Blumen mahlt die Seide. Beyderley Bänder werden, nach den reichen Seidenſtoffen, Stoffbänder genannt. Sie ſind heut zu Tage außer Mode; man ſieht ſie nur noch auf Hochzeiten; man ſchlingt daraus die Zitterſchleifen; getragen werden ſie nicht mehr. Was man Ligaturbänder nennet, ſind ganz loſe und ſehr leichte, folglich wohlfeile, Broſchürbänder, da die Bindung zwey Schützen zu Hülfe nimmt, einen zum Grunde, und einen zur Blumenbindung. Man macht ſie ebenfalls reich und halb reich. Die unechten ſind der Jubel der Bauernkirchmeſſen. Alle leoniſche oder unechte Treſſen, Bänder und Borten werden von gleichen Muſtern, auf einerley Stühlen und bey einerley Einrichtung, wie die echten gearbeitet. Nach den blumigen Bändern folgen die glatten Bänder. Dazu rechnet man die Franzbänder, und die gemohrten, d. i. gewäſſerten. Die Franzbänder beſtehen aus einem dichten Gewebe, welches eine gute Dauer verſpricht, und wie Gros de Tours gerippt iſt. Die Mohrbänder unterſcheiden ſich bloß durch ihre dickere Rippen, und durch ihre wolkichte Wäſſerung, welche ihnen eine kalte oder heiße Preſſe mit dünnen Papierſpähnen eindrückt. Jedermann weiß, daß ſich dieſe künſtliche Spiegelung im erſten Waſſer wieder verliert. Violette Bänder, oder die von Lilasfarbe zu mohren, wird für eine Geſchicklichkeit gehalten, welche die wenigſten Band-Zurichter beſitzen, indem alles Mohren mit einer Anfeuchtung gezwungen wird. Man müßte alſo hier nur die kalte Preſſe anwenden. Alle übrige Farben vertragen das Mohren beſſer. Die Taffetbänder ſind die leichteſten, wohlfeilſten, und heißen daher Baſſines. Sie haben ein leichtes Taffetgewebe, und man ordnet ihre Kette aus einfachen

einfachen Seidenfäden. Die ſchmahlen Bänder von Seide und mit Schattierung, werden Cometenbänder genannt. Aus dieſen flicht ſich das Frauenzimmer diejenigen über Draht gewundenen ſeidenen Blumen, welche ſie über der Stirn zwiſchen die Friſierung des Kopfzeuges einſchieben; oft friſiert man auch damit die Frauen-Kleider. Bänder, die nach Art des Atlaſſes fabricirt ſind, werden Atlaßbänder genannt; ſ. Atlaß-Band.

Nach dieſen Arten von Bändern, dem Gewebe nach, gibt es auch Bänder von allerley Farben und Muſtern, nach dem Geſchmacke des Kaufmannes, welcher ſie beſtellt, oder noch der gewöhnlichen Mode. Ja, man unterſcheidet das Band auch wohl dem Orte nach, wo es herkommt; und da iſt nun bey uns inſonderheit das Franzband ſehr beliebt, und wird von unſern deutſchen Bortenwirkern mehr als deutſches, oder von ihnen ſelbſt gemachtes Band, geführet.

Die Gold- Silber- und Seiden-Bänder werden zum Putz der Kleidungen, und von Frauenzimmern auf dem Kopfe gebraucht. Diejenige Art von Floret-Band, welche man im Franzöſiſchen Padoues nennet, wird von den Schneidern, Nähterinnen, u. a. m. und die Wollen- und Zwirn-Bänder von den Tapezierern, Sattlern, und andern dergleichen Handwerkern, gebraucht; inſonderheit aber iſt das Zwirnband an einigen Stücken der Wäſche und des Geräthes ganz unentbehrlich.

Die Bänder werden mit dem Schifflein auf dem Wirkſtuhle gearbeitet oder gewirket; beſonders die, ſo nach Art der goldenen, ſilbernen oder ſeidenen Zeuge ſind; und die platten, die, wofern ſie nicht doppelte Fäden haben, faſt nicht viel anders gemacht werden, als wie der Weber die Leinwand fabriciret. Die Bänder von purer Seide kommen nicht in die Farbe, nachdem ſie ſchon fertig ſind; ſondern die Seide, von was für Farbe ſie auch ſeyn mag, muß vorher gefärbet werden, ehe ſie gewirket wird. Eigentlich verfertigen bey uns faſt aller Orten das Band die Borten-Wirker, Poſamentirer, oder Schnurmacher, deren es ſehr viele durch ganz Europa gibt, und womit ſie nicht allein ſelbſt einen

großen Handel treiben, ſondern es verkaufen auch überall deſſen ſehr vieles die ſogenannten Italiäner und Galanteriehändler. Das Zwirnband aber hat eigene Leute, die man Bandmacher nennet, aber nicht zünftig ſind; wie ſonderlich in Erfurt und an andern Orten viele ſolche Bandmacher anzutreffen ſind. Die cölniſchen Bandmanufacturen, oder vielmehr die zu Mühlheim bey Cöln, ſind bekannt genug. Zu Baſel in der Schweitz wird ungemein vieles Seidenband fabriciert; wie auch in Berlin. Von Elberfeld, einer kleinen Stadt im Bergiſchen, bekommt man allerley breite und ſchmahle Bänder. Zu Leipzig, Dohna, Großröhrsdorf, Radeberg und Taucha, und in vielen andern Orten Churſachſens, ſonderlich im Erzgebirge, z. E. zu Annaberg, wo auf 200 Poſamentirer ſind; zu Buchholz, welcher Ort faſt aus lauter Poſamentirern beſteht, werden viele reiche, ſeidene und Zwirn-Bänder gemacht, und ſtarker Handel damit getrieben. Zu Halle in Sachſen hat man auch Fabriken von gold- ſilber- und ſeidenen Bändern, nach franzöſiſchen Muſtern. Nicht weniger befinden ſich zu Crefeld Bandmanufacturen. Sonſt iſt auch die Bänder-Mühle, als eine gewiſſe Erfindung von verſchiedenen Räderwerken und Getrieben, bekannt, welche ſonderlich zu Harlem in Holland, imgleichen in der Schweitz und zu Weſel, in den daſigen Bandfabriken gebrauchet wird, und durch deren Umdrehen eine Perſon in einem Tage ſo viel Bänder machen kann, als zehn andere auf einem gewöhnlichen Stuhle. Sie iſt die Erfindung eines Holländers. Als dieſer ſolches ſein Werk den Staaten vorzeigte, behielt man daſſelbe zurück, und er wurde, anſtatt der Belohnung, in einen ewigen Arreſt geſchickt, wie denn auch ihr Gebrauch bey großer Strafe damahls verbothen wurde, weil dadurch viel tauſend Band- und Bortenwirker an den Bettelſtab gerathen würden, wenn ſie in Schwang käme. Allein nach der Zeit iſt der Gebrauch dieſer Bandmühlen, welche auch Schnur-Mühlen, oder Band- und Mühlen-Stühle, heißen, in verſchiedenen deutſchen Reichslanden, und auch neuerlich in den churſächſiſchen Landen, verſtattet worden, vermöge eines Befehls, d. d. Dresden, d. 20 März 1765, welchen man im Lpz. Int. Bl. v. J. 1765, S. 119, antrifft. Eine Beſchreibung der Bandmühle, findet man in Hallens Werkſtäte der Künſte, II B. Brandenb. und Leipz. 1762, 4. S. 220-224. Die Band-Mühle hat, bey allen ihren Vorzügen, (indem ſie 16 Bänder zugleich verfertiget,) die Fehler, daß es ſehr mühſam iſt ſie einzurichten, daß man ſie nicht anders als mit ziemlichen Koſten im Stande erhalten kann, und daß die ganze Maſchine ruhen muß, wenn

nur

nur die Fäden eines Bandes reißen, oder ſich verwickeln. Ueberdem will man bemerkt haben, daß ihre Bänder nicht die Güte derjenigen haben, welche auf Stühlen gewebt werden. In Berlin iſt nur eine einzige Maſchine dieſer Art.

Da die Franzoſen noch bis jetzt den Vorzug in der Verfertigung der Bänder haben, ſo müſſen wir die Oerter, wo man in Frankreich das meiſte Band fabriciret, nahmhaft machen. Solche ſind Paris und Lyon, was die goldenen und ſilbernen Bänder betrifft, als welche Gattungen nur in dieſen beyden Städten gemacht werden, von welchen man dennoch das pariſer am höchſten hält. Das Seidenband wird ebenfalls zu Paris und Lyon, wie auch zu Tours gemacht; doch wird deſſen auch vieles zu St. Etienne, in der Landſchaft Forez, und zu St. Chaumont, einer kleinen Stadt in Lyonnois, fabriciret. Dieſe letztern paſſieren insgemein für lyoner Arbeit; das pariſer aber hat gleichwohl vor allen andern vieles voraus. Das Wollenband wird meiſten Theils zu Amiens, und in einigen andern Orten der Picardie gemacht; doch machet man deſſen auch eine ziemlich große Quantität zu Rouen, und in den umliegenden Gegenden; und das wenige, was man in Auvergne machet, wird in dieſe letztere Stadt geſchicket. Das Band, welches man Padoue nennet, und von Floret- oder anderer grober und geringer Seide gemacht wird, (ſ. unter Floretband,) wie auch eine gewiſſe Gattung Galonen, welche von gleicher Materie, aber gekreuzt, und auf ganz unterſchiedene Art gearbeitet ſind, und welche die Zeuge, ſo man zu Mobilien oder Manns- und Weibskleidern gebrauchet, einzufaſſen dienen, werden auch in den Gegenden von Lyon in verſchiedenen Oertern, vornehmlich zu St Etienne in Forez, gemacht. Endlich hohlet man faſt alles Zwirnband, welches man ſonſt Rollen- oder gerolltes Band nennt, wenigſtens dasjenige, welches von den pariſer Krämern vertrieben wird, von Ambert in Auvergne. Das Zwirnband, welches von auswärtigen Orten nach Frankreich kommt, zieht man aus Holland und Flandern.

Das meiſte Seidenband, Fr. Ruban de Soye, welches in Frankreich gemacht wird, das pariſer ausgenommen, hat gewiſſe beſtimmte Breiten, welche man durch verſchiedene Nummern ausdrückt und zu erkennen gibt. Die ordentlichen Breiten, welche man Fontangebreiten nennet, ſind beynahe wie das lyonniſche Band No. 11, wovon ich nachher ſprechen werde. Die glatten und gemodelten pariſer Bänder werden durchgends in Dutzenden verkauft, welche aus 12 Ellen beſtehen; doch mit dem Unterſchiede, daß die Stücke von dem glatten Bande gewöhnlich aus

2 Dutzenden, und die Stücke von den gemodelten nur aus 1 Dutzend beſtehen. Außer Paris machen zwar die Bandmacher wenig gemodeltes, weil die Stühle in den Provinzen faſt alle nur zu dem glatten eingerichtet ſind. Jedoch begreift man unter dieſer Regel nicht das Gold- und Silberband, ſintemahl man bereits angemerket, daß dergleichen zu Lyon, wie zu Paris, gemacht wird. Das glatte oder flache Band, wie man es ſonſt nennet, welches zu Lyon gemacht wird, oder vielmehr das von St. Etienne und St. Chaumont, welches für lyoner Arbeit paſſiert, wird in Stücken und halben verkauft; die Stücke von 60 Ellen, d. i. von 5 Dutzenden, und die halben Stücke von 30 Ellen. Weil die übrigen Fabriken in Frankreich, welche ſich der Nummern bedienen, von denen von St. Etienne nicht, oder wenigſtens nicht viel, abgehen: ſo will ich nur die Nummern dieſer letztern beyfügen. Man hat deren 11 Gattungen, d. i. 11 Breiten, oder 11 Nummern; denn die Farben oder andere Verſchiedenheiten des glatten Bandes gehen dieſe Nummern nichts an. Die 2 erſten Breiten aber haben Nahmen, und nicht Nummern; welches ſie denn nur auf 9 Nummern ſetzt; aber ihre Nahmen unterſcheiden ihre Breite. Dieſe Nahmen ſind la Nompareille, und la Faveur. Jene iſt 2 Linien, und dieſe 5 Lin. breit. No. $\frac{1}{4}$ iſt $6\frac{1}{2}$ Linie; No. $\frac{1}{2}$ iſt $7\frac{1}{2}$ L.; No. 2. 10 L.; No. 3, 1 Zoll und 1 L.; No. 5, 1 Z. und 5 L.; No. 7, 1 Z. und 9 L.; No. 8, 2 Z.; No. 11, 2 Z. $4\frac{1}{2}$ L.; und endlich No. 13, 2 Zoll und $9\frac{1}{2}$ Lin. breit, welches alles nach dem Fuße des Maßes, welches man in Frankreich königlichen Zoll nennet, zu nehmen iſt. Ehemahls machte man zu St. Etienne oder anderwärts, Band von No. 4, 6, 9, 10 und 12, welche aber in obigem Verzeichniſſe nicht vorkommen; wie denn auch dieſe Breiten nicht mehr im Gebrauche ſind. An andern Orten werden die glatten Bänder durch die Leſen bezeichnet, indem man von den breiteſten, d. i. von der größten Anzahl Fäden anfängt, aus welcher der Zettel oder der Aufzug von jeder Gattung Band beſteht.

Das Wollenband, Fr. Ruban de laine, nennet man auch, ſo wie ebenfalls das Zwirnband, Rouleau, oder Rollenband, weil beyde über einander geleget, oder vielmehr in länglichrunder Figur über ein Röllchen von Papier oder einem Kartenblatte gewickelt werden. Der größte Theil von dem, welches zu Paris vertrieben wird, kommt von Amiens oder Rouen; die aus Auvergne werden in dieſe letztere Stadt geſchickt, um daſelbſt gemanget oder gerollt zu werden. Das Wollenband iſt gemeiniglich in Stücken und halben; meiſtentheils aber wird es nur in halben Stücken, von 24 Ellen in der Länge, verkauft. Die verſchiedenen Breiten deſſel-

deſſelben werden durch eben die Nummer, welche ich bey dem glatten Seidenbande angegeben habe, bezeichnet. und der Anfang von jeder Nummer ſoll in einer gewiſſen Anzahl von Fäden beſtehen.

Vom Zwirnband, F. Ruban de fil, gibt es 2 Gattungen; eine, welche man Rollen nennt, und die andere, welche ihren Nahmen Band behält. Das Rollenband iſt in die Rundung zuſammengerollt; und das eigentlich genannte Band in die Länge gebrochen oder zuſammen gelegt, und zwar in Stücken oder vielmehr halben Stücken, davon der Bruch ungefähr 1 Fuß lang iſt. Es gibt Band von einfachem Zwirne; glattes; Sarſchband; doppeltes Band; gebleichtes; rohes; einiges, welches man im Franzöſ. Bandes oder Bandelettes nennet; anderes, welches man Band zu Stiefelſtrippen, und Band, die Tapezereyen zu beſetzen, nennt.

Wie Weberſpuhlfedern, in Band-Fabriken, beſſer und nützlicher gemacht werden können, als diejenigen, die vorhin gebräuchlich geweſen, und auſſer Landes gemacht worden, von M. Nic. Brelin, ſt. im 11 B. der überſ. Abhandl. der Schwed. Akad. der Wiſſenſ. a. d. J. 1740, S. 71, f. nebſt einer Kupferabbild.

Des Fabricanten Andr. Holmbergs, Bericht von den Weberſpuhlen, welche in ſeiner Bandfabrik von Herrn M. Brelin angegeben worden. ſt. eb. daſ. S. 73, f.

Wenn ein Band ſchmutzig, oder ſonſt unſcheinbar geworden iſt, nimmt man Regen- oder Schneewaſſer, die Hälfte von Ochſengalle, imgleichen ein wenig gemeine Seife, und wäſcht es damit; alsdenn wird ein Löffelvoll Honig und das Weiße von einem Ey genommen, und dem Bande, ohne Beſchädigung der Farbe, der Glanz wieder gegeben.

Oder, man nimmt weißen Traganth, weichet ihn in Waſſer, macht daſſelbe ganz dünn, und wirft in 2 Maß Waſſer 1 Loth feinen Zucker; durch dieſes Waſſer zieht man den ſchmutzigen Band, Damaſt ꝛc. hängt ihn auf, läßt ihn trocken werden, leget ihn nachher zwiſchen ein Tuch, und bügelt ihn nicht gar heiß.

Bänder zu waſchen, ſie mögen mit Gold oder Silber durchworfen ſeyn. Man nimmt das Band, ſpannet es auf einen ſaubern Tiſch, nimmt von dem vorher beſchriebenen Waſſer, beſtreicht das Band damit, und gießt mit der andern Hand immer Regenwaſſer hinzu. Ehe man aber zu waſchen anfängt, beſtreicht man zuvor

vor das Band mit Honigwaſſer, damit es die Farbe nicht fahren laſſe. Wenn es nun ſauber gewaſchen iſt, drückt man es in ein klares Gummiwaſſer, wendet es zwiſchen zwey reinen Tüchern über ein Mangeholz, manget es ein wenig, daß es glatt wird, und hängt es zum Trocknen auf. Man muß aber ein Gewicht an die Bänder hängen, damit ſie gerade und glatt bleiben.

Alte gefärbte Bänder wieder zuzurichten. Erſtlich verſucht man, ob ſich ihre Farbe im Waſſer verändert, oder nicht. Bleibt die Farbe beſtändig, ſo wird der Schmutz in laulichem Waſſer mit venetianiſcher Seife ausgewaſchen. Geht hingegen die Farbe leicht ab, ſo legt man Broſamen von einem Rockenbrod, welches von der erſten Hitze aus dem Backofen kommt, und welches man noch kaum in der Hand halten kann, auf die Schmutzflecke ſo lange, bis es erkaltet; und wiederhohlt dieſes ſo oft, bis ſich alle Flecken ausgezogen haben. Alsdenn bereitet man den feinſten und beſten Traganth auf folgende Art. Man zerweichet ihn ein Par Tage in friſchem Waſſer, daß er ſchön lauter werde, zwingt ihn durch ein reines Tuch, um einen reinen Traganthſchleim zu bekommen. Dieſen thut man in eine reine große Schale von Glas, oder in ein glaſurtes irdenes Gefäß. Hierauf nimmt man ein reines glatt gehobeltes Bret von weichem Holz, welches die rechte Größe hat, und überſtreicht das Band mit einem tüchtigen und ſchlanken, in beſagten Traganthſchleim eingeweichten, Bürſtlein wohl durchaus; ſtreicht es alsdenn fein glatt auf dieſes Bret, damit es keine Runzeln bekomme; wäſcht hernach das Bürſtlein mit reinem Waſſer wohl aus, trocknet es mit einem Tuche, uud ſtreicht damit den noch auf dem Zeuge oder Bande hin und wieder anklebenden Traganth wohl ab, ſo kann es hernach keine Flecken geben. Endlich kann man es an einem ſchattigen Orte durchaus trocknen laſſen. Die Bänder hingegen müſſen abgenommen werden, wenn ſie noch etwas feucht

ſind;

ſind; hernach muß man ſie zwiſchen gut Schreibpapier legen, und mit einem nicht gar zu heißen Bügeleiſen abtrocknen, damit ſie ihre Farbe nicht dadurch verlieren.

Alte, abgetragene und befleckte Bänder, auch gefärbte Zeuge, ſchwarz zu färben; ſiehe unter Schwarzfärben.

Band, Bänder, Fr. Pente, Penture, nennet man auch die verſchiedenen Arten der Fenſter- und Thür-Beſchläge, vermittelſt deren die Fenſter, Thüren und Schränke ſelbſt vor die Oeffnungen feſt und zugleich beweglich gemacht werden. Man befeſtigt nähmlich die Arbeiten, welche die Tiſchler zuſammenſetzen, durch Winkeleiſen, welche man, ſo dick wie ſie ſind, in das Holz einfüget, und entweder mit Nägeln, oder mit Schrauben, befeſtiget. Bisweilen macht man zu mehrerer Feſtigkeit inwendig und auswendig Winkeleiſen daran, und die Köpfe von Nietnägeln ſind auswendig auf dem Winkel-Eiſen, das andere Ende aber wird auf dem Winkeleiſen inwendig vernietet. Bey den Fenſterflügeln und leichten Thüren bedient man ſich kleiner Winkeleiſen, die ungefähr ausſehen, wie Fig. 68; bey den Thorwegen aber hat man Winkeleiſen, wie BB, Fig. 69, welche ſo lang ſind, als der Querbalken, und an ihrem Ende zwey Arme A A haben, die an den beyden hohen Balken in die Höhe gehen. Dieſe Arme ſind nicht allezeit an den Enden der Winkeleiſen, und der Körper der Winkeleiſen B B, wie auch die Arme A A ſind oft gebogen, um ſich nach der Geſtalt der Stücke zu richten, worauf ſie angeſchlagen werden ſollen. Bisweilen ſind an den Enden der Arme Blumen C C, und zuweilen befeſtigt man auch das Ende der Arme mit Krampen DD. Man beſchlägt alſo die Thüren nach Beſchaffenheit ihrer Größe und Schwere, wie auch nach dem Grade der Sauberkeit, die ſie erfordern, auf verſchiedene Art. Die großen Thorwege an den Meiereyen und Scheunen, wo man bloß die Feſtigkeit zum Endzweck hat, werden durch ei-

nen Zapfen und eine Angel aufgehängt. Der Zapfen E F Fig. 70, iſt ein ſtarkes eiſernes Band, welches aus zwey Schenkeln E und einem Haken C beſteht. Die beyden Schenkel des eiſernen Bandes umfaſſen den Läufer der Thüre, und es gehen Nietnägel durch, die auf den beyden Schenkeln vernietet werden. Der Zapfen C ruhet auf der Pfanne Fig. 71, und dieſer Zapfen trägt das ganze Gewicht der Thüre; bisweilen iſt der Zapfen C, Fig. 72, an einem Winkeleiſen, deſſen beyde Schenkel A und B an dem Läufer und an dem untern Quer-Balken mit Bolzen A, Fig. 73, die vernietet ſind, befeſtigt, und dieſes iſt das untere Beſchläge. Das obere verhindert nur, durch das, was man die Angel nennet, daß ſich die Thüre nicht neiget. Die einfachſten ſind, wenn der hölzerne Läufer B, Fig. 74 oben rund gemacht, und in ein Band, oder in einen Kloben A, Fig. 75, geſtecket wird, den man oben in die Seitenmauer verſtreichet. Manchmahl aber beſteht auch die Angel aus einer eiſernen Dille A, Fig. 76, die oben in der Seitenmauer mit einem Mauerhaken befeſtigt iſt, und worein ein Haſpen B geht, welcher an einer Gabel iſt, die den Läufer umfaſſet, und oben an die Thüre mit Nietnägeln befeſtigt iſt. Man macht ihn ganz umgekehrt an, damit, wenn ſich der Zapfen oder die Pfanne abnutzen, das Gewicht der Thüre dieſen Haſpen nicht beſchwere, welcher nur verhindern ſoll, daß die Thüre nicht abwärts hänge, oder ſich auf die der Angel entgegengeſetzte Seite neige. Bey großen ſaubern Thüren mit Feldern macht man die Zapfen an ein Winkeleiſen A B, Fig. 72; der horizontale Schenkel geht unter dem Querſtücke des Rahmens hin, und der ſenkrechte Schenkel an dem hohen Stücke; der Zapfen C iſt die Verlängerung des verticalen Schenkels, und dieſe Schenkel werden an die Tiſchlerarbeit mit Bolzen A, Fig. 73, befeſtiget, durch welche Stifte B gehen. Das Ende des Zapfens kommt in die Pfanne, Fig. 71, zu ſtehen, und die obere Seite der Thü-

re

re wird durch Fiſchbänder mit Haſpen A B C D, Fig. 77, gehalten, die aus zwey Haſpen A B beſtehen, welche durch durch die Ruthe C verbunden, und Fig. 78 nebſt dem Fiſchbande mit dem Haſpen B beſonders vorgeſtellt ſind. Dieſes letztere hat man in D, Fig. 79, ebenfalls beſonders vorgeſtellt. Die beyden Haſpen ſind durch den Bolzen C (Fig. 77 und 78) verbunden; man muß aber machen, daß zwiſchen den beyden Haſpen A B (Fig. 77) und dem Flügel D eine räumliche Bewegung iſt, damit das Gewicht der Thüre allezeit auf der Pfanne und dem Zapfen ruhe; auch alsdenn, wenn ſich beyde abnutzen. Was nun die beyden Haſpen A B (Fig. 78) betrifft, ſo müſſen ſie in der Seitenmauer der Thüre verſtrichen werden, und der Flügel D des Fiſchbandes mit dem Haſpen wird in das hohe Seitenſtück der Thüre geſchlagen, und mit Stiften befeſtiget. Will man den Zapfen als eine Gabel machen, ſo ſchweißt man an das Ende F (Fig. 70), und zwiſchen die beyden Stangen E E, welche den Läufer umfaſſen ſollen, ein Stück Eiſen, um den Zapfen C zu machen, und das Inwendige der Gabel ſchmiedet man entweder auf dem Horne, oder in dem Schraubſtocke.

Die einfachſten Bänder, deren man ſich zu den Eingangsthüren in die verſchiedenen Gebäude bedient, ſind lange Stangen Eiſen, woran das eine Ende auf einem Dorne, als ein Ring gebogen iſt, Fig. 80; beſſer aber iſt es, wenn der Ring, den man das Gewinde des Bandes nennet, an die Stange geſchweißt iſt, wie Fig. 81 zeigt.

Es gibt Bänder, die aus zwey Theilen zuſammen geſetzt ſind, die auf beyden Seiten der Thüre angemacht werden, ſo, daß ſie die ganze Dicke des Holzes umfaſſen. Dieſe Bänder nennet man flämiſche Bänder, Fr. Pentures flamandes, Fig. 82. Bisweilen ſind die beyden Arme einander gleich; bisweilen ſind ſie von verſchiedener Geſtalt und Größe, wie Fig. 82 anzeigt, damit ſie an die Tiſchlerarbeit paſſen, an welche die Bänder angeſchlagen werden ſollen.

Die

Die Stubenthüren, welche leicht, und eben nicht ſorgfältig gearbeitet ſind, vornehmlich die Flügelthüren, die nur aus einem Rahmen beſtehen, der mit Zeuge oder Leinwand bedeckt iſt, werden mit Bändern beſchlagen, die man Hakenbänder, Fr. Paumelles, nennet. Sie ſind von den andern darin unterſchieden, daß ſie kürzer und breiter ſind. Da man ſie unmittelbar bey dem Gewinde auf dem Rahmen anſchlagen will, ſo breiten ſie ſich aus, und nehmen die Geſtalt eines Bleches an; und indem ſie ſich oben und unten auf dem Rahmen ausbreiten, ſo erſetzt ihre Breite einiger Maßen, was ihnen an der Länge abgeht, um ihnen dadurch einige Feſtigkeit zu geben. Es gibt einige, die ſich wie ein Lappen ausbreiten, und mit 3 Löchern A, Fig. 83, verſehen ſind; man nennet ſie Bänder in Geſtalt eines Schwalbenſchwanzes, oder Schwalbenſchwänze. Andere, die man Bänder, in Geſtalt eines S oder Widderhornes, und daher auch Bockshörner oder Bockshornbänder nennet, B bey eben der Figur, theilen ſich in 2 Theile, wovon einer hinauf, und der andere herunter geht, und das Gewinde iſt in der Mitte. Alle dieſe Bänder werden an Haſpen gehänget, wovon einige Mauerhaken haben, andere Lappen, und noch andere Spitzen, Fig. 84, 85, 86, 87, nachdem ſie an die Mauern oder Tiſchlerarbeit angemacht werden ſollen; doch gibt es auch Bänder, die einen Zapfen A B, Fig. 88 haben, und alsdenn kommt dieſer Zapfen in eine Pfanne zu ſtehen, woran entweder ein Mauerhaken, oder eine Spitze iſt. Einige Bänder ſind gerade, Fig. 80, 81; andere ſind gebogen, Fig. 89; bisweilen iſt der Haſpen auf das Winkeleiſen genietet, welches die Arbeit zuſammenhalten ſoll, Fig. 90; und dieſe gebraucht man zu denen Thüren, die von ſich ſelbſt wieder zufallen. Es gibt auch gerade Haſpen, Fig. 84 und 85; andere ſind gebogen, Fig. 86 und 87; unter beyden Gattungen ſind einige mit Mauerhaken, Fig. 84 und 86; andere mit Lappen,

Fig.

Fig. 87, welche auf die Tiſchlerarbeit genagelt werden; und noch andere mit der Spitze, Fig. 85, die man in das Holz der Einfaſſung ſchlägt.

Die Fiſche ſind von den Bändern und Hakenbändern darin unterſchieden, daß ſie in das Holz eingeſchlagen werden; wie der Theil D des Fiſchbandes mit den Haſpen, Fig. 77 und 79; da hingegen die andern auf die Tiſchlerarbeit angeſchlagen werden. Der Theil D des Fiſchbandes, Fig. 79, kann als ein Zapfen angeſehen werden, der in ein Zapfenloch geſteckt wird, das man in den hölzernen Rahmen macht; ſie ſind gleichſam hinein getrieben (fichées), weswegen man ſie vermuthlich Fiches (Fiſche) genannt hat. Ob nun gleich dieſes Beſchläge bloß bey leichten Thüren gebraucht wird, ſo macht man doch auch dergleichen an die großen Thorwege, vornehmlich aber an die Pforten oder kleinen Thürchen; dieſe Beſchläge ſind aber jederzeit zu Thüren von ſauberer Tiſchlerarbeit, und die mit Feldern geziert ſind, beſtimmt, weil es nicht gut ausſehen würde, wenn man wahrnähme, daß die Leiſten mit eiſernen Bändern durchſchnitten wären. Der Theil von deu Fiſchbändern, der in das Holz kommt, heißt der Lappen, Fr. Aileron, (Fig. 79), hingegen der, ſo auswendig iſt, und dem Gewinde an den Bändern gleich iſt, wird das Gewinde, la Boite, E, genannt. An gewiſſen Bändern, die man Fiſchbändet mit dem Knopfe nennet, Fig. 91, 92, iſt dieſe Winde länger, als das Gewinde, und endiget ſich an der einen Seite mit einem kleinen Zierrathe, den man den Knopf, Fr. le Vaſe nennet, weil er gemeiniglich die Geſtalt davon hat. Das Gewinde eines ſolchen Bandes bekommt einen Haſpen M, wie die Gewinde an den Bändern. Dieſer Haſpen iſt an ein Theil F G Fig. 93 geſteckt, welcher dem Gewinde völlig gleich iſt, und woran ſich, wie an dieſen, ein Lappen befindet, womit dieſer Haſpen in der Einfaſſung befeſtiget wird; ſo wie der Lappen

pen von dem Gewinde B, Fig. 94, in der Seitenpfoſte der Thüre feſtgemacht iſt.

Es gibt auch Fiſchbänder, die keinen Haſpen haben; man nennet ſie Fiſchbänder mit dem Gewinde, Fig. 95, oder, wenn ſie ſehr groß ſind, Charnierbänder, Fr. Fiches à chapelet. Fig. 96; dieſes ſind wahre Charniere, die, ſtatt Eines Gewindes, 2 oder mehr Gewinde haben. Man macht 2 ſolche Bänder zuſammen, wovon eins ein Gewinde weniger hat als das andere; die Gewinde des einen werden zwiſchen die Gewinde des andern, wie die Glieder eines ordentlichen Charniers, geſteckt, und man hält ſie mit einer Ruthe b, Fig. 97, oder Fig. 98, zuſammen, woran man alle Gewinde ſtecket. Man ſieht dergleichen Bänder an gebrochenen Fenſterladen, wie auch an denen Pforten, die in den Thorwegen ſind.

Gekrippte oder gekröpfte Fiſchbänder, Fr. Fiches coudées, nennet man diejenigen, deren Lappen winkelrecht gebogen ſind. Man bedienet ſich ihrer bey gewiſſen Stellungen der Schrankthüren.

Eine andere Art von mittlern Beſchläge zwiſchen den Haken- und Fiſchbändern, ſind die zuſammengefeilten Bänder, les Couplets, Fig. 99. Sie werden, wie die Fiſchbänder, mit dem Gewinde zuſammengeſetzt, und wie die Hakenbänder aufs Holz angeſchlagen. Man kann ſich ihrer auch bey Fenſterladen bedienen, ſie mögen gebrochen ſeyn oder nicht; man braucht ſie aber niemahls anders, als bey leichten Tiſchlerarbeiten, die man eben nicht allzu ſorgfältig verfertiget.

Zu Befeſtigung der Laden nimmt man bisweilen Bänder, die durch Gewinde A gebrochen ſind, und gleichſam zuſammengefeilte Bänder vorſtellen, Fig. 100.

Den Nahmen Nußband, Fr. Briquet, gibt man einer Art von zuſammengefeilten Bändern A, B, C, Fig. 101, 102, 103, welches ſich nur auf einer Seite biegen läßt, und welches 2 Gewinde und 2 herausſtehen-

de Stücke hat, welche verhindern, daß man es nicht auf beyde Seiten biegen kann. Man ſchlägt ſie auf der dem Gewinde entgegen geſetzten Seite an (Fig. 101); die Gewinde, Fig. 102 und 103, gehen nicht in einander; es iſt aber ein Stück D, Fig. 104, die Nuß genannt, welches 2 Gewinde vorſtellt, und vermittelſt zweyer Ruthen oder Dörner das Charnier fertig macht, wie Fig. 101 und 103 zu ſehen iſt. Die Speiſetiſche, die ſich nur auf einer Seite zuſammen legen laſſen, ſind gemeiniglich mit Nußbändern zuſammen gemacht.

Wie alle jeztbeſchriebene Arten Bänder zu machen und anzuſchlagen ſeyn, beſchreibt Hr. Dühamel, in ſeiner Schlöſſerkunſt; ſ. den IX Th. des Schauplatzes der Künſte, S. 234—237, und S. 267—273.

Band, in der Baukunſt, ſiehe im Art. Glied in der Baukunſt.

Bänder, heißen endlich auch in dem Zimmerwerk Fig. 105, lange ſchräg liegende Hölzer, Aa, welche an diejenigen Oerter mit eingebunden werden, wo man befürchten muß, daß das Zimmerwerk daſelbſt ſich ſchieben möge. Sie ſind dieſemnach gleichſam ſchief liegende Säulen, und dienen, wie dieſe zum Tragen, alſo ſie hauptſächlich gegen das Schieben. Die Alten mochten ſie gern kreutzweiſe über einander verbinden, und nannten ſie Kreutzbänder b; ſie wurden oft noch dazu mit großer Mühe krumm ausgearbeitet. Unter dieſen heißen diejenigen kurzen, welche in einen Ständer, oder in ein darüber frey liegendes Holz, oder in die untere Schwelle eingeſetzet werden, um ſolches mit tragen zu helfen, und zu widerſtreben, inſonderheit Trag⸗ oder Stützbänder c; imgleichen bey dem Hängwerk B, wo ein Ständer d auf einen Balken e geſetzet, und von eben dieſem gegen jenen zu beyden Seiten liegende Bänder als Streben geſetzet werden, ſo heißen dieſe alsdenn Strebe⸗Bänder f; und die Art der Verbindung bey den Zimmerleuten eine Verſatzung.

Band, (Degen⸗) ſiehe in D.

Band, (Deich=) ſiehe in D.
— — (Eck=) ſiehe in E.
— — (Führ=) ſiehe unter Gängeln.
— — (Futter=) ſiehe in F.
— — (Gängel=) ſiehe in G.
— — (Haar=)
— — (Hals=) } ſiehe in H.
— — (Hauben=)
— — (Leit=) ſiehe unter Gängeln.

Bandanoes, oder Bandanous, eine Art Taffet, welcher in Bengala aus einem gewiſſen Kraute oder Graſe gemacht wird; Gras=Taffet; ſiehe unter Taffet.

Bande, iſt ein klein Gewicht von ungefähr 2 Unzen, welches man an einigen Orten auf der Küſte von Guinea gebraucht, den Goldſtaub zu wägen.

Bande, nennen auch die franzöſiſchen Köche und Zucker-Bäcker den Rand an Paſteten, Torten und anderm Gebackenen.

Bandeau, bedeutet im allgemeinen Verſtande eine jede Art von Kopf= oder Stirnband, wenn es auch bis über die Augen herunter geht.

In der Baukunſt verſteht man darunter das Leiſten-Werk oben an den Lambris, oder an einem Bogen über einem Fenſter und einer Thüre.

Bey den Fiſchern heißt Bandeau ein Theil von dem Beutel oder Sacke der Fiſchernetze.

Band=Eiſen, eine Sorte verarbeiteten Eiſens, ſo ganz dünn geſchlagen iſt, und zu Bändern um die Wein-Fäſſer gebraucht wird.

Bandelotten, ſiehe Ohr=Gehänge.

Banderolle, heißt in der Handlung mit Brennholz und Kohlen in Frankreich, ein Bretlein von Holz, oder ein Blatt von Eiſenblech, viereckig lang, auf welchen der Tarif oder die Taxe des Preiſes dieſer Waaren ſteht.

Bandigues, Leinen, die vorn an ein Garn gebunden werden, welches bey niedrigem Waſſer aufgeſtellt, und bey

dem andern Ende in den Sand gegraben wird, damit ſie eine Art von einer Stütze machen, die das Garn verhindert, umzufallen, wenn das Meer zurück tritt. Siehe Fiſcher-Garn.

Band-Haken, ſiehe unter Haken.

Band-Holz, ſiehe im Artikel Böttcher.

Band- oder Erd-Weide; ſiehe unter Weide.

Band-Wurm, in den Gedärmen der Menſchen und des Viehes; ſiehe unter Wurm.

Bangerkraut, ſiehe Schierling.

Bangmer, iſt eine Art von faßonirten Camelot, welcher zu Amiens gemacht wurde. Siehe Camelot.

Bangue, ſiehe unter Hanf.

Baniglia, Banillen, L. Vanill; ſiehe Vanille.

Bank, ſiehe Banco.

Bank, Fr. Banc. Dieſes Wort hat auf dem Meere und bey der Schifffahrt verſchiedene Bedeutungen. Es heißt z. E. 1) ein Hügel oder eine Untiefe im Meere, welche entweder aus dem Waſſer hervor raget, oder unter demſelben verborgen iſt: kurz, ein jeglicher Ort, der nicht Waſſer genug hat, ein Schiff zu tragen; und ſind einige derſelben ſo gefährlich, daß die Schiffe darauf ſcheitern. Sonſt wird dieſes Wort auch 2) von Sandhaufen und Steinfelſen oder Klippen geſagt, welche entweder gänzlich unter dem Waſſer verborgen ſind, oder aber ſich faſt bis an die Oberfläche des Waſſers, und manchmahl auch wohl gar ein wenig über dieſelbe, erheben, und ſodenn inſonderheit Sandbänke, oder Stein- und Felſenbänke, L. Syrtes, heißen. Sie werden gemeiniglich auf den Landkarten mit Pünctchen bezeichnet, um den Sand vorzuſtellen. Fiſch-Bank, wird eine Menge von Fiſchen genannt, die haufenweiſe ſchwimmen, welches den Streichfiſchen eigen iſt. Auſter-Bank, Muſchel-Bank, u. d. gl. iſt eine Menge von dieſen Schalthieren, die zuweilen ſehr weite Lagen machen, und viele Fuß in der Dicke haben.

Bank, **Bänke**, L. Scamnum, ſind hölzerne, von der Erde, durch ſo genannte Beine, nicht gar zu hoch erhabene Sitze, welche entweder beweglich oder feſtgemacht ſind. Die letzten werden theils zwey=und mehrfach oder ſtufenweiſe über einander gebauet, theils aber nur einfach, mit gewöhnlichen Bank=Eiſen an den Wänden befeſtiget; die beweglichen hingegen ſind bald mit, bald ohne Lehnen, bald beſtehen ſie aus einem Sitz für eine einzele Perſon, bald können drey oder mehrere neben einander ſitzen. Diejenigen, welche Lehnen haben, behalten daher den Nahmen **Lehn=Bänke**, und die letzten, wo nähmlich mehr als eine Perſon darauf ſitzen kann, nennt man **Schooß=Bänke**. Dieſe werden auch ſo breit gemacht, daß die Lehne in der Mitte, und auf beyden Seiten die Sitze ſeyn, ſo, daß zwiſchen zwey Tiſchen dergleichen Bank geſtellet, ſie an einer Seite für jeden Tiſch Sitze abgibt. Sie ſind eine Waare und Arbeit der Tiſchler, und auch zum Theil der Zimmerleute. Ein anderes aber ſind

Bänke bey den Handwerkern, denn da bedeutet es ein erhabenes Geſtelle, worauf man etwas legen, machen, ausſetzen, und verſchiedene Arbeit verfertigen kann, und wird auch von vielen die **Werk=Bank** genannt. Daher kommen denn verſchiedene Nahmen, als da ſind: **Brech=Semmel=Brod=Fleiſch=Füge=Drehe=Drechſel=Hobel=Siegel=Schau=Schnitz=Schur=Schwitz=Waſch=Schuſter=Bank** ꝛc. Man ſieht aber hier nicht ſowohl auf das Sitz=als auf das Tiſch=Blatt, worauf ſie ihren Kram ausbreiten, oder ihre Arbeit machen, ihr Werkzeug in der Arbeit liegen haben, u. ſ. f. Die Fleiſcher nennen den Ort oder das Haus die Bänke, wo ſie Fleiſch haben, die **Fleiſch=Bänke**, **Fleiſch=Bank**, den **Scharren** ꝛc.

Bank=Eiſen, in Schwaben Dübel genannt, iſt ein langes Stück Eiſen, welches an dem einen Ende wie ein ſtarker Nagel zugeſpitzt, und hin und wieder an den Seiten

ten aufgehauen iſt, daß es ſich nicht ſo leicht herausziehe, wo es eingeſchlagen worden. In der Mitte hat es einen Kopf oder Anſatz, um es durch das Schlagen mit einem Hammer oder Beil in die Wand eintreiben zu können. Das andere Theil und Ende, ſo außer der Wand bleibt, iſt breit wie ein Band geſchlagen, und hat einige Löcher, wodurch es mit Nägeln an eine lange Bank, hohes Repoſitorium, u. d. gl. befeſtiget wird, um dieſe Stücke an der Wand unbeweglich zu machen. Wenn ſie in das Geſicht fallen, müſſen ſie mit Zinn überzogen, und mit Laubköpfen ausgearbeitet werden.

Bank=Haken, ſiehe unter Hobel=Bank.

Bankerot, Banquerot, Banquerotte, Salliment, Austritt, Fr. Banqueroute, Faillite, Fuite, und Abandonnement des Biens, (von dem Italiäniſchen Banco rotto, d. i. dem zerbrochenenen und ausgeleerten Wechſeltiſche oder Geldcaſſa alſo genannt), wird von einem Banquier oder Kaufmann geſagt, der ſeine Gläubiger zu bezahlen aufgehört hat, d. i. der in Schulden verfallen iſt, ſeine Gläubiger und die eingelaufenen Wechſelbriefe nicht bezahlen kann, keinen Credit mehr hat, durch die Gerichte aufgeſuchet, von allen Seiten gemahnet, und ſeine Schulden zu bezahlen, hart angeſtränget, ja, von ſeinen Gläubigern dergeſtalt verfolget wird, daß er endlich Haus und Hof, Contoir, Magazin, Laden, Kram und Gewölbe, ſammt der Stadt und ſeinem Wohnungsorte verlaſſen, und in ein fremdes Land flüchten, daſelbſt um Schutzbriefe anhalten, ſich fernerhin kümmerlich ernähren, und entweder eine ganz neue Handlung von unten auf, oder auch eine andere Profeſſion anfangen, oder aber mit ſeinen Gläubigern, weil er alsdenn auf freyem Fuße iſt, accordiren muß, damit, und ob ſie ihn wieder zu den Seinigen kommen laſſen, Nachſicht zur Bezahlung ſeiner Schulden, oder einen ehrlichen Nachlaß an denſelben, oder auch neue Hülfe und Vorſchub zu ſeinem Wiederaufkommen geben wollen.

Eigentlich iſt unter beyden Wörtern Bankerot und Falliment ein großer Unterſchied zu machen, weil nähmlich der Bankerot muthwillig und betrüglicher Weiſe geſchieht, da ein Kaufmann ſeine Gläubiger um das, was er ihnen ſchuldig iſt, gefährlicher und boshafter Weiſe bringt, und ihnen ſein Vermögen abtritt, nachdem er die beſten und koſtbarſten Sachen zuvor heimlich wegpracticirt und beyſeit geſchaffet hat; da hingegen das Falliment gezwungen und nothwendig iſt, und beſtändig durch irgend einen Zufall verurſachet wird. Man hält insgemein dafür, daß ein Mann fallirt oder ein Falliment gemacht hat, wenn er die Wechſelbriefe, die er acceptirt hat, zur Verfallzeit nicht bezahlet, oder denen, welchen er Briefe verſchaffet, die mit Proteſt zurück gekommen, und ihm verkündiget worden, das Geld nicht wiedergegeben, oder wenn er die von ſich geſtellten Billets zu ihrer Verfallzeit, entweder aus Unvermögenheit, darein ihn die ihm begegneten Widerwärtigkeiten gebracht, oder weil ihm ſeine ausſtehende Schulden nicht eingegangen, nicht bezahlt hat, und ſie auch zu der Zeit, die er ſich von ſeinen Gläubigern zur Nachſicht ausgebeten hat, nicht einlöſen kann. Dieſes Falliment ſchmählert zwar in der That den Credit und guten Nahmen des Kaufmannes; es iſt aber doch nicht ſo ſchimpflich, als der betrügliche Bankerot, wenn er nur ſeine Gläubiger, zu den von ihnen erhaltenen Friſten, richtig bezahlet. Es gibt noch eine andere Art von Fallimenten, die zwar von dem betrüglichen Bankerote unterſchieden iſt, dennoch aber für ſchimpflicher, als die erſtere, geachtet wird. Und dieſe beſteht darin, wenn ein Kaufmann, welcher durch Schiffbruch, oder Wegnehmung ſeiner Schiffe, durch die Bankerotte und Fallimente ſeiner Schuldner, durch die Untreue ſeiner Compagnons, oder durch andere gleichmäßige Zufälle, den größten Theil ſeines Vermögens eingebüßt hat, gezwungen wird, ſeinen Gläubigern einen Theil von dem, was er ihnen ſchuldig iſt, zu entziehen,

hen, und ſie wegen des Ueberreſtes um Nachſicht zu bitten. Wenn ein Kaufmann ohne rechtmäßige und ſcheinbare Sache unſichtbar wird, und man ihn nicht mehr auf dem Wechſelplatze, oder auf der Börſe, ſieht: ſo heißt dieſes ebenfalls ſchon ein Falliment; eigentlich aber nur ein Mangel der Gegenwart und des Credits, worauf jedoch gar öfters ein ordentliches Falliment oder ein Bankerot zu entſtehen pflegt. Kurz, es gibt 3 Grade des Bankerots, im weitläuftigen Verſtande genommen: 1) wenn man aus ſeinem Verſchulden ſich in den Stand ſetzt, oder aus Bosheit ſich den Vorſatz faſſet, ſeine Gläubiger nicht zu bezahlen; 2) wenn Unglücksfälle jemand außer Stand ſetzen, ſeine Gläubiger völlig befriedigen zu können; und 3) wenn Unglücksfälle zwar verhindern, daß man ſeine Gläubiger nicht ſofort zur geſetzten Zeit zu befriedigen, wohl aber auf die vergönnten Nachſichtszeiten völlig zu bezahlen vermögend iſt. Ein jeder ſieht leicht ein, daß der erſte Grad mit Schande verknüpft ſey; der andere Grad mehr Mitleiden als Schande bewirke; und daß der dritte weder eigentliche Schande, noch eigentliches Mitleid, bey ſich führe, ſondern nur als ein Aufſchub und Prolongation der Schulden anzuſehen ſey, wenn zumahl auch die Intereſſen des Verzugs fallen ſollten.

Diejenigen nun, von denen die jetztbeſchriebenen drey Fälle geſagt werden können, werden zwar insgemein und gemeiniglich ohne Unterſchied Bankerottirer oder Falliten, L. Decoctores, oder Doloſi Decoctores, oder Bancæ ruptores, Fr. Banquerouriers, oder Faillis, genannt, und darüber überhaupt alle fallirende, in Schulden gerathene, und deshalb auf flüchtigen Füßen begriffene und alſo gleichſam die Bank zerbrechende, Kaufleute genannt. Es gilt aber auch bey dieſen Benennungen eben der Unterſchied, der bey dem Worte Bankerot gemacht worden iſt. Nähmlich, es werden Banquiers oder Kaufleute bankerot oder fallit, entweder durch ei-

genes Verſchulden, oder durch einen unvermutheten Zufall, welcher, nach den Rechten, a) entweder natürlich iſt, den die Menſchen nicht verhüten können, als: der Sturm auf dem Meere, Krankheit, Sterben; oder b) zufällig, der durch menſchliche That ſich zuträgt, als: Feuersbrunſt, Schiffbruch, feindlicher Einfall, wiewohl, wenn die Schuld und Fahrläſſigkeit des Schuldners nicht beygebracht werden kann, die Feuersbrunſt nicht unter die zufälligen Unglücksfälle gerechnet werden mag. Vornehmlich aber ſind dieſes die drey Unglücksfälle, welche einen Falliten machen können: 1) die Widerwärtigkeit des Glücks im Meere; 2) die Straßenräuberey und Freybeuterey; 3) der Aufenthalt ſeiner Schulden, womit ihm ſeine Schuldner verhaftet ſind; welche Unglücksfälle, wenn ſie eine Perſon betreffen, nicht bewirken, daß ſolche eigentlich für einen Bankerottier zu halten iſt. Diejenigen ſind vielmehr eigentlich mit dieſem Nahmen zu belegen, die gefährlicher Weiſe, und unter dem Scheine der Treue und Ehrlichkeit, Geld und Waaren bey andern weit über ihr Vermögen aufborgen, und durch ihren übermäßigen Pracht, üble und fahrläſſige Haushaltung, unordentliches Verſchwenden, in eine merkliche Schuldenlaſt gerathen, und dadurch ihren Nächſten, wider die chriſtliche Liebe und Billigkeit, betrügen und in Schaden ſetzen. Und wie die oben angezeigten drey Grade beynahe nur auf zwey Arten zu ziehen ſind, nähmlich auf Bankerottiers und Falliten: alſo hat man auch nur auf dieſe beyde Arten hauptſächlich zu ſehen, ſo, daß die, ſo muthwilliger Weiſe ihre Gläubiger nicht bezahlen, oder bezahlen können, Bankerottiers; die aber, ſo unſchuldiger Weiſe ihre Gläubiger entweder nicht zu rechter Zeit, oder auch wohl nicht völlig befriedigen können, nur Falliten genannt werden.

Das Königl. Preußiſche renovirte und geſchärfte Edict wider die Bankerottirer, d. d. Berlin, d. 20 May, 1736, findet

findet man in Bohns Kaufmann, Th. I, S. 536, fgg. Imgleichen das Königl. Preußiſche Edict wegen der Banqueroute machenden Juden, d. d. 1747, d. 25 Dec. in der Samml. Schleſ. Ordn. 1745, u. fgg. S. 587.

Die Churbraunſchweigiſchen Verordnungen der Banqueronten, d. d. 1726, $\frac{11}{28}$ März, lieſet man in den Braunſchweigiſchen Calenb. Landesordn. Cap. 2, S. 706; gleichwie die Churmainziſche Verordnung, wie es bey entſtehenden Fallimenten gehalten werden ſolle, d. d. 1750, 24 März, in der Maynz. Polizey⸗ und Cammer⸗Verordn. 1ſten Samml. S. 301.

Einen Auszug aus dem Königl. Poln. und Churf. Sächſiſchen Mandat wider die Bankerottiers, d. d. Dresden, 7 Jan. 1724, liefert Ludovici im I Th. ſeines Kaufmanns⸗Lexicon, S. 1215 — 1217.

Die unter dem Titul: Nachricht von denen heut zu Tage vielfältig verderbenden Kaufleuten und Bankerottirern, und deren Urſachen ꝛc. zu Hamburg und Lpz. 1764. in 8. herausgekommene Schrift, iſt keine neue, ſondern nur ein neuer Druck des bereits 1669 unter dem Nahmen und Titel: Juſtini Veri Diſcours von ꝛc. im Druck erſchienenen Tractats.

Banne, ein großes von vielen Stücken zuſammengeſetztes Tuch oder Laken. Man bedienet ſich deſſelben zu Zeltern und andern Dingen. An einigen Orten aber wird die Wand der dreymaſchigen Fiſchergarne Banne genannt.

Bann⸗Forſt, ſiehe unter Forſt.

Bann⸗Raitel, werden in Oberdeutſchland die Laßreiſer genannt. Siehe Th. XIV, S. 572.

Bann⸗Stein, L. Cippus, Limes, Fr. Poteau, Limite, heißt die Markſcheidung oder Feldmarkung, durch welche die Aecker und Gränzen von einander abgeſondert und unterſchieden werden. Siehe Gränz⸗Stein, im Art. Gränze.

Bann⸗Waſſer, werden genannt, welche den hohen Obrigkeiten zugehören, und verbannet, d. i. verbothen ſind, daß niemand darin ohne Erlaubniß fiſchen darf.

Bann⸗Wein, Fr. Ban-à-vin. Vor dieſem hatten die Landesherren oder Edelleute das Recht, auf Kirchmeſſen Wein, Bier oder anderes Getränk auszuſchenken, wel-

ches noch an einigen Orten eingeführt iſt; welches Recht durch einen Vergleich in den Städten und Dörfern mit der Bedingung unterlaſſen wird, daß jährlich dafür ein gewiſſes Bannweingeld, desgleichen Bann- und Schenkweingeld entrichtet wird, kraft deſſen hernach die Gemeinde ſelbſt das Bier oder Wein ausſchenken darf.

Banneau, heißt bey den Franzoſen bisweilen ein Maß flüſſiger Sachen; bisweilen auch ein Gefäß, welches ſie zu verführen dient. Man bedient ſich dieſer letztern Art ſonderlich bey dem Weinleſen, die abgenommenen Trauben von einem Orte zum andern zu tragen; und die Eſſigverkäufer, die auf dem Lande damit herum gehen, haben auch Banneaux oder Butten, deren zwey eines Pferdes Laſt ausmachen. Dieſe letzten ſind oben zugedeckt, und haben unten eine Röhre, daß man den Eſſig abzapfen kann.

Bannettes, iſt eine Art Körbe, aus kleinen Stücken Kaſtanienholz gemacht, (welches halb entzwey geſpalten iſt,) welche dienlich ſind, Waaren darein zu legen, daß man ſie von einem Orte zum andern fahren und tragen kann. Bisweilen brauchet man zwey dergleichen Körbe zu den Waaren, die ein wenig wichtig ſind, da man einen unten, den andern oben leget. Der oberſte heißt la Coëffe, oder die Haube, weil er den unterſten umfaſſet und bedeckt. Man leget auch Waaren in einfache Körbe, mit einem Stücke geſäumter oder am Rande zuſammengenäheter Leinwand, die den oberſten Theil davon bedeckt. Es gibt ſolche Körbe von allerley Größe. Man ſagt: eine doppelte Bannette, wenn zwey ſolcher Körbe über einander liegen; eine einfache aber, wenn nur einer vorhanden iſt. Eine doppelte Bannette de Chapeaux, oder ein doppelter Korb voll Hüte; eine einfache Bannette, oder ein Korb voll Kramwaaren, u. ſ. w. Die Kaufleute bedienen ſich, zu Einpackung ihrer Waaren, lieber ſolcher Körbe als der Kiſten, weil ſie nicht ſo viel koſten, und nicht ſo ſchwer wiegen. Sind

die

die Waaren koſtbar, ſo packet man dieſe Körbe in Stroh ein, mit einem Tuche darüber her, ſie vor dem Ungemach des Wetters in Sicherheit zu ſetzen. Bisweilen packet man ſie auch doppelt ein, da man nähmlich von untenher Wachsleinwand, und oben andere Leinwand darum ſchlägt.

Eben dieſes Wortes bedienen ſich auch die franzöſiſchen Boucaniers auf der Inſel St. Domingo in Amerika, beym Lederhandel, eine gewiſſe Anzahl Ochſen- und Küh-Häute anzuzeigen, daraus ſie dasjenige zuſammen ſetzen, was ſie eine Laſt Leder nennen. Die Bannette hält entweder 2 Ochſen- und 2 Küh-Häute, oder 4 Küh- oder 3 junge Ochſenhäute. Und zwar nennet man dieſe Leder, wegen der Art, wie ſie zuſammen gelegt ſind, Bannettes. Siehe *Boucaniers.*

Banque, ſiehe Banco.

Banque, L. Navis piscatoria Americanorum, iſt ein Nahme, welchen man den Schiffen gibt, die auf die große Bank von Terra Nova auf den Laberdan-Fang gehen.

Banquereau, eine kleine Seebank. Dieſes Wort wird hauptſächlich von kleinen Bänken gebraucht, die nicht weit von der großen Bank, wo man den Laberdan fängt, entfernt ſind.

Banquerot, ſiehe Bankerot.

Banquet, ein feyerliches und ſowohl an Menſchen als Speiſen zahlreiches Gaſtmahl.

In der Reitkunſt verſteht man durch Banquet, ein gewiſſes kleines Stück von der Branche des Zaumes, die unter dem Auge iſt; welches rund, und das äußerſte von dem Mundſtücke mit der Branche vereiniget, doch ſo, daß man dieſes Banquet nicht ſieht, weil es von dem übrigen Hauptgeſtelle verdecket wird.

Beym Deichbau, nennet man Banquet, oder Klampe, eine hinter dem Deiche angebrachte Verſtärkung, welche nicht die Höhe des Deiches erreicht, theils den Deich zu verſtärken, und deſſen Bruch zu verhüten, theils

theils auf derſelben zu gehen, reiten, fahren, wenn das Grundwaſſer die Paſſage in der Ebene hemmet.

Banquette, ein Stuhl, eine Bank, ein Sitz oder eine Lehne, dergleichen in den Vorgemächern, Gallerien und beym Eingange großer Palläſte bisweilen anzutreffen ſind.

Banquiers, L. Collybiſtæ, Ital. Banchieri, werden in zweyerley Verſtande genommen; 1) als ein Amts-oder Dignitäts-Nahme, und 2) wie es einen ſolchen Kaufmann oder Wechsler bedeutet, welcher viel mit Wechſeln auf ausländiſche Wechſelplätze zu thun hat.

I. Als ein Dignitätsnahme kommt dieſes Wort den Banco-Deputirten zu, oder den anſehnlichſten unter den Kaufleuten eines Ortes, wo eine öffentliche Banco errichtet iſt, worüber ihnen die Aufſicht und Direction anvertrauet iſt. Solche werden an etlichen Orten auch Bancoherren, Directores, Vorſteher oder Aelteſte, auch wohl, ſo ein Commerciencollegium, oder eine Art eines Kaufmannsmagiſtrats, welcher in erſter Inſtanz gewiſſe kaufmänniſche Streitſachen zu entſcheiden Macht hat, etablirt iſt, Commercienräthe und Aſſeſſores, Kaufmanns- oder Börſen-Aelteſte, Marktvorgeher, Wechſelherren, Conſules Capi oder Häupter und Echevins der Kaufmannſchaft, genennet.

II. Die andere Perſon, welche unter dem Nahmen Banquier verſtanden wird, und auch Cambiſt, oder Wechsler, L. Argentarius, genannt wird, iſt eine Benennung derjenigen Kaufleute, welche viel mit Geldwechſeln, ſowohl in Umſetzung einer Münzſorte gegen die andere, Diſponirung ihrer Gelder auf Zins, oder auch auf laufende Wechſel in ausländiſche Oerter, umgehen. Siehe Wechsler.

Der in allen Fällen vorſichtige Banquier, oder deutliche Anweiſung, was ein Banquier in ſeinem Negotio &c. 2 Theile. Frf. u. Lpz. 1733, 4

Marci Martini vermehrter vorſichtiger Banquier, nebſt dem Anhange. Berl. 1744—1747, 8.

Banſe, ein großer viereckiger, langer und tiefer Korb, aus kleinen in einander gelegten Stücken Holz, welcher zur Verführung vielerley Waaren, vornehmlich zu Keſſeln und anderer Kupferſchmiedearbeit, gebraucht wird.

Banſe,

Banſe, Banze, Panſe, heißt in einer Scheune der Raum, welcher auf beyden Seiten der Scheuntenne ſich befindet, und, von dem unterſten Erdboden an gerechnet, bis oben unter den Forſt, in einem Stück fortgeht, darein das vom Felde eingeführte Getreide in ſeinen Garben oder Bunden aufgeſchöbert oder zuſammen geſchlichtet wird. Dieſe Arbeit wird das Banſen oder Panſen genannt. Siehe Th. XI, S. 453, fgg. und unter Scheune.

Baobab Alpin. Bahobab, Guanabanus *Scalig.* Abavo *aliis.* Adanſonia. Die Baobabfrucht, der äthiopiſche ſaure Kürbiß, kommt von der Inſel Ceylon, iſt ungefähr ſo groß, als eine mittelmäßige Citrone; hat eine dicke und harte Rinde, wie ein Kürbiß, doch ohne Furchen; das Ende, wo ſie an dem Baum gehangen, iſt ſpitzig, hat einen dicken und feſten Stiel, woſelbſt man Merkmahle von Furchen ſieht, woran eine Wolle iſt, wie an den Quitten, übrigens iſt ſie glatt; das andere Ende iſt nicht ſpitzig, ſondern geht in eine ſtumpfe Rundung aus, daß man die Frucht, nach dem erſten Anblick, für einen trocknen braunen Kürbiß halten ſollte. Sie enthält ein röthliches, ſäuerliches Mark, welches ſich leicht in einen Staub zerreiben läßt, dem Geſchmack nach angenehm, und nicht anziehend iſt. In dieſem Mark liegen Nieren-ähnliche Samen, wie die Kerne von der Anagyris, die eine harte Hülſe haben, und mit einer röthlichen Haut überzogen ſind; wenn man dieſe abzieht, ſieht man die Samen braun, in das Schwärzliche fallend und glänzend; inwendig haben ſie ein weißes Mark, welches ſich eſſen läßt, und wie ein Haſelnußkern ſchmeckt. Die Mohren gebrauchen das weiße Mark wider die Hitze in Fiebern, um den Durſt zu löſchen, weil es dabey von außen angenehm ſäuerlich iſt; daher es auch Einige die Baum-Wolle in dem Eſſig nennen. Wenn man es trocknet, läßt es ſich mit bloßen Fingern in einen Staub zerreiben, wobey es aber ſeine Säure noch immer behält.

Baque-

Baquetures, Leckwein, Tropfwein, welcher bey dem Zapfen abtraufet. Einige Weinhändler gießen denſelben unter den zum Verkauf beſtimmten Wein, da er eigentlich nur zum Weineſſig gebraucht werden ſollte.

Baquier, iſt eine Baumwolle von ſehr mittelmäßiger Beſchaffenheit, womit zu Smyrna einiger Handel getrieben wird.

Bar, ein indianiſches Gewicht, welches nach unſerm Gewichte, 5 Centner, und darüber, beträgt.

Baracan, Barracan; ſiehe Bercan.

Baradas, iſt eine alſo genannte Nelke, braun oder dunkelroth, hat eine breite Blume, und iſt mit vielen Blättern verſehen, die mitten in der Blume einen kleinen Thurm formiren. Ihre bunten Flecken ſind groß, ſtehen aber nicht ſehr zertheilt. Das Weiße daran iſt nicht fleiſchfarbig, und auch nicht rein weiß. Man läßt ihr nur 4 bis 5 Knöpfe. Die Pflanze iſt dem weißen Roſt ſehr unterworfen.

Baras, ſiehe Borax.

Baratt-Conto, Baratt-Rechnung, Stich-Tauſch- oder Stutz-Rechnung, wird inſonderheit 1) von denen gebrauchet, welche viele Waaren verſtechen oder vertauſchen, und gern accurat wiſſen wollen, ob und was bey ſolchem Tauſche oder Baratto gewonnen oder verloren worden; wie auch 2) wenn man fremde Waaren, die von einem andern in Commiſſion eingeſandt ſind, für eigene Rechnung gegen andere Waaren vertauſchet, und Committenten ſelbige, als bar verkauft, berechnet ꝛc. Siehe Baratto.

Baratte, iſt eine Art vou einem kleinen Faſſe, deſſen man ſich zu Grenoble, zur Fortſchaffung des Weines auf Maulthieren, anſtatt der ledernen Schläuche, bedienet. Zwey Baratten Wein machen die Laſt von einem Maul-Thiere aus. Dieſes Gefäß iſt auch an verſchiedenen Orten in Dauphinée gebräuchlich. So bedienet man

ſich

ſich auch deſſelben in den kleinen Kellern, für die Haushaltungen der armen Leute Wein zu halten.

Baratterie de Patron, iſt eine bey der Seehandlung gebräuchliche Redensart, und bedeutet die Diebſtähle, Unterſchleife und Verfälſchungen der Waaren, welche der Schiffpatron und die Schiffleute verurſachen können; und überhaupt bedeutet es allen Betrug und Unterſchleif, den ſie zum öftern gebrauchen, den Kaufmann, welcher das Schiff befrachtet hat, und andere Schiffsintereſſenten zu betrügen.

Baratto, Fr. Troc, Change, Echange; Barattiren, Fr. Troquer, Changer, Echanger, L. Permutare, heißt bey den Kaufleuten ein Vertauſchen oder eine Verſetzung der Waare gegen die andere. Daher pflegen ſie zu ſagen: dieſe Waare habe ich Baratto empfangen; dieſer Baratto ſtehet mir nicht wohl an, u. ſ. w. Es wird auch Verſtechen, Tauſchen, Stutzen, Troquiren, in Baratto handeln, und insbeſondere bey den Buchhändlern Changiren, genannt. Es iſt dieſes eine aus der alten Welt noch herrührende Art zu handeln, da das Geld noch nicht im Gebrauche geweſen, und alſo Waaren gegen Waaren haben müſſen verſtochen werden. Heutiges Tages wird ſie in dem Falle gebraucht, wenn zwey Handelsleute mit verſchiedenen Waaren verſehen ſind, und der eine die Waare des andern wechſelsweiſe gebrauchen kann. Es wird dann für beyderſeitige Perſonen ein gewiſſer Preis bedungen, oder man ſchätzet ſo viel von der einen, gegen ſo viel von der andern, und liefert ſie gegen einander aus. Wenn nun beyde Partien nach den feſtgeſetzten Preiſen einander im Betrag nicht gleich ſind, welches zum öftern geſchieht: ſo bezahlt der eine Theil dem andern den Ueberſchuß bar. Daher entſtehen drey Arten des Barattirens, Vertauſchens oder Changirens: entweder 1) daß die Waarenpoſten gegen einander gleich aufgehen; oder 2) daß wir Waaren und Geld für Waaren und Geld zugeben; oder 3) daß uns für eine Partey Waaren, Geld und Waaren gegeben werden. Alle drey ſind, nach ihren dabey befindlichen Umſtänden, gut oder böſe. Geben Waaren im Tauſche gegen ſolche weg, die man ohnedies für bares Geld hätte einkaufen müſſen, oder darauf man unfehlbar Nutzen zu machen weiß: ſo

ſo iſt der Tauſch oder Baratto nützlich, löblich und klüglich gethan; findet ſich aber das Gegentheil, und daß mit den eingetauſchten Waaren kein Ausweg, noch weniger als mit denen dafür gegebenen zu finden; oder, daß wir uns ein wenig baye Zugabe haben verblenden, und dafür gegen unſere courante eine Partey unnützer Waaren anhängen laſſen: ſo iſt es ein unglücklicher Tauſch oder Baratto. Und endlich, wenn der eine den andern im Tauſche zu überſetzen, zu betrügen, oder, wie ſie es nennen, zu beſchnellen, gedenket; ſo iſt es ein ſordider, kein gewiſſenhafter, und keinem rechten Kaufmanne, ſondern nur einem gemeinen und niederträchtigen Gemüthe anſtehender Handel. Auch geſchieht es nicht allemahl, daß, bey der Lieferung einer Waare, die andere dagegen gleich wieder geliefert wird; ſondern es verzieht ſich einige Tage, wird auch wohl gar eine gewiſſe Zeit dazu beſtimmt, in welcher ſolche Gegenlieferung geſchehen ſoll. Ferner iſt bekannt, wie bey dem Barattiren beyde Theile die Waaren im Preiſe überſetzen, und dadurch einer den andern in etwas verkürze. Wer nun die Barattrechnung wohl gelernt hat, auch eine anzunehmende beliebende Waare ihrer Güte nach, und was ſie im Preiſe für bares Geld werth iſt, verſteht, der kann dadurch ſich vorſehen, und vor ſonderlichem Schaden hüten. Bey ſolcher Gelegenheit dienet, und iſt nöthig, um den Gewinn oder Verluſt eines Baratts zu erſehen, daß dazu eine eigene Rechnung, welche man Baratt-Conto nennet, gehalten wird.

Barba, ſiehe Bart.

Barba Aaron, oder Aronis; ſiehe *Arum*.

Barba capræ, Vlmaria; ſiehe Geisbart.

Barba capri, Chriſtophoriana; ſiehe Schwarzwurz.

Barba hirci, Tragopogon; ſiehe Bocksbart.

Barba Jovis, gemeine oder große Hauswurz; ſiehe Haus-Laub.

Barba Jovis, Vulneraria; ſiehe Wundkraut.

Barba Jovis Americana, Pſeudo-Acaciæ foliis, floſculis purpureis minimis *Rand. Mill. Cat.* Amorpha fruticoſa *Linn.* Fr. Indigo bâtard, D. Baſtard-Indig, Baſtard-Indigoſtrauch. Die Blume iſt, wenn man ſie einzeln betrachtet, nicht ſo ſchön, als ſonderbar. Der Kelch iſt eine Art einer cylindriſchen Röhre, die

5 Ein-

5 Einſchnitte hat. Die Blume hat man ſich wie eine Schmetterlingsblume vorzuſtellen, welche nichts, als den obern Theil, nähmlich die Fahne, und dieſen ſehr klein, hat, welcher zwiſchen den zwey größten obern Einſchnitten des Kelches hängt. Dieſe Blume hat 10 Staubfäden, und einen Stämpel, welcher aus einem länglichen Eyerſtock, einem Griffel in der Länge der Staubfäden, und einer ſtumpfen Narbe, beſteht. Der Eyerſtock wird zu einer gekrümmten Schote, welche einen länglichen, wie die Schote geſtalteten, Samen in ſich enthält. Die Blumen zuſammen bilden an den Enden der Zweige ſchöne purpurfarbige Aehren. Der Kelch, die Blumenblättlein, und die Staubfäden ſind violet, und nur die Kölblein ſehr hochgelb. Die Blätter ſind gefiedert, d. i. ſolche, die aus kleinen gegen einander ſtehenden Blättlein an einem gemeinſchaftlichen Stiel beſtehen, und ſich mit einem einzelen endigen.

Dieſes Staudengewächs wächſt in Carolina wild, wo die Einwohner vormahls eine grobe Indigoſorte aus den jungen Schößlingen deſſelben machten, weshalb auch dieſe Pflanze der Baſtard-Indigo genennt worden iſt. Sie macht verſchiedene irreguläre Stämme, die 12 bis 14 Schuh hoch werden, und mit Blättern beſetzt ſind, welche wie die Blätter der gemeinen Acacia geſtaltet ſind. Jetzt iſt dieſe Pflanze in vielen europäiſchen Gärten und Pflanzſchulen ſehr gemein, wo ſie, als ein im Brachmonath blühendes Staudengewächs, zur Zierde der Staudenwände gezogen wird.

Man pflanzet ſie insgemein durch den Samen fort, welcher jährlich aus verſchiedenen amerikaniſchen Ländern nach Europa geſchickt wird. Man kann ſie auch durch Ablegung der jungen Zweige fortpflanzen, die in einem Jahr gute Wurzel anſetzen, und alsdenn wieder ausgehoben, und in die Baumſchule, oder an einen ſolchen Ort verſetzt werden können, wo ſie beſtändig bleiben ſollen. Setzt man ſie in eine Baumſchule, ſo muß man ſie

ſie nicht über 4 Jahr daſelbſt laſſen. Denn da dieſe Pflanzen große Schößlinge treiben, ſo laſſen ſie ſich nicht wohl verſetzen, wenn ſie lange an einem Orte geſtanden haben. Sie müſſen auch an einem bedeckten Orte ſtehen, weil ſonſt ihre Zweige von den Winden abgebrochen werden. Da die Schößlinge groß und weich ſind, ſo richtet der Froſt im Winter insgemein die obern Theile derſelben zu Grunde; doch treiben ſie im folgenden Frühlinge, unter den abgeſtorbenen Theilen, wieder neue Sprößlinge genug.

Barbadiſches Waſſer, Fr. Eau des Barbades, iſt ein ſtarker Liqueur, welcher von allerley Früchten, die eine Schale haben, à la Bergamote, au Cedrat, au Limon, à l'Orange de Portugal, à la Bigarade ꝛc. gemacht wird, imgleichen von guten Gewürzen, als: Nelken, Zimmet, Muskatenblüthen und Nüſſen, wozu noch die Quinteſſenz von Ambra kommt. Dieſe Früchte oder Gewürze weichet man in guten Branntwein, und läßt ſie in wohlverſtopften Bouteillen oder Krügen 4 bis 6 Wochen ſtehen; doch müſſen ſolche täglich einmahl umgeſchüttelt werden. Nachher wird geriebener Zucker hinein gethan, und auf gleiche Weiſe mit dem Umſchütteln verfahren, bis ſich ſolcher zu Boden geſetzt hat; zuletzt gießt man das Klare ab. Es iſt leicht zu erachten, wie ſtark und koſtbar dergleichen Eau des Barbades, zumahl das rectificirte, ausfalle.

Barbar, Barber, barbariſches Pferd, Fr. Barbe, oder Cheval barbe, heißt ein Pferd, welches man aus der Barbarey und Afrika bekommt. Dieſe Pferde werden, wegen ihrer Lebhaftigkeit und Hurtigkeit, (wie denn die afrikaniſchen, wie die Windſpiele zum Jagen gebraucht werden,) vielleicht aber noch mehr wegen ihrer Seltenheit, ſehr hoch gehalten. Man hält ſie ſelbſt in der Barbarey und Afrika ſo hoch, daß man ihre Abkunft ſehr ſorgfältig aufzeichnet. Sie ſind gemeiniglich von kleiner Leibesgeſtalt, und von ſehr ſchlanken Füßen. Man

bedienet

Man bedienet ſich ihrer ſowohl zu Sattel- als Kutſch-Pferden, und man macht aus ihnen vortreffliche Spring-Hengſte für die Stutereyen. Damit man ſie erkennen möge, pflegt man in Frankreich, ſonderlich den Kutſch-Pferden, eine Art von einem Barte von rothgefärbten Pferdehaaren unter die Kehle zu hängen. Die franzöſiſchen Conſuls, welche in den Städten der Barbarey reſidiren, ſchicken oft Züge von ſolchen Pferden, die entweder Standesperſonen von ihnen verlangen, oder für ihre eigene Rechnung, nach Frankreich. Die Kenner aber halten nicht viel auf diejenigen, die durch dieſen Weg kommen; maßen ſich immer Auswurf oder Brack-Gut dabey findet, weil ſich die Conſuls, ſo gute Abſichten ſie auch dabey haben, dennoch gemeiniglich auf einen jeden Handel beſſer, als auf den Pferdehandel, verſtehen; wenn daher der König von Frankreich barbariſche Pferde für ſeine Stutereyen oder Ställe haben will, trägt er deren Beſorgung einem von ſeinen Stallmeiſtern auf, welcher gemeiniglich für einen Geſandten bey den afrikaniſchen Prinzen paſſiret, dem ungeachtet aber die gewöhnlichen Abgaben bezahlen muß. Dieſe Abgaben ſind jedoch nicht allemahl gleich; und es werden oft große Betrügereyen geſpielt, ehe die Pferde an Bord ſind, indem dieſe Barbaren nur die Europäer, die mit ihnen handeln, zu hintergehen ſuchen.

Barbariſches Huhn, ſiehe Perlhuhn, im Art Huhn.

Barbe, Barme, L. Barbo, Barbus myſticatus, Barbulus, Mugil fluviatilis, Fr. Barbeau, Barber, in Bourdeaux Surmulet genannt, iſt ein Fiſch, welcher ſeinen Nahmen daher bekommen hat, weil er vorn am Maule 2 Floßfedern hat, die wie ein Knebelbart geſtaltet ſind. Es iſt ein dicker und ſchuppiger Fiſch, faſt wie ein Karpfen, welcher einen kleinen und ſpitzigen Kopf, dunkelbraunen Rücken, dunkelgelbe Seiten, und einen weißen Bauch hat, auch, nachdem er in guten nahrhaften oder ſchlechten Waſſer ſteht, oder zu ſeinem völligen Wachsthum und Alter

gelanget, groß, lang und dick, jedoch nicht leicht über 2 oder 3 Pfund, gemeiniglich aber nur 1 Pfund ſchwer, gefangen wird. Er hat einen geſpaltenen Schwanz, und 6 Floßfedern, nähmlich 2 an den Kiefern, 2 am Bauche, eine am Ausgange, und eine auf dem Rücken. Er wird von einigen für einen Raubfiſch gehalten, weil man kleine Fiſche in demſelben gefunden, und er alles, was er erlangen und zwingen kann, verſchlinget, auch ſo gar ſein eigenes Geſchlecht nicht verſchonet; doch hat er keine Zähne, und nähret ſich vom fetten Boden, Schlamm, Gras und Kräutern, Würmern, Waſſerſchnacken und Fliegen, wodurch er auch zur Sommerszeit mit der Angel vielfältig gefangen wird. Man hat die Barben zwar auch mit in den Teichen; ſie ſind aber nur ein Strohm-Fiſch, und wachſen auch darin beſſer, weil ſie nicht nur friſches Waſſer lieben, ſondern ſich auch gern in Tiefen, und unter den hohlen Ufern, auch zwiſchen den Steinen, aufhalten, wo ſie auch meiſt ihre Zuflucht im Winter haben.

Von ihrer Leichzeit hat man unterſchiedene Meinungen. Einige behaupten, daß ſie, Zeit ihres Lebens, nur drey Mahl, als im 3ten, 4ten und 5ten Jahre, ſtreichen, und fernerhin unfruchtbar bleiben. Andere aber meinen, daß ſie, gleich andern alten Fiſchen, auch alle Jahre fort ſtreichen; welches nun mehrere Unterſuchung erfordert, indem man ſie um des Streichens willen nicht in den Teich ſetzt, ſondern in Flüſſen fängt, und nur znm Wachſen in Teiche ſetzt. In den Flüſſen aber iſt nicht zu entſcheiden, wie lange und oft ſie leichen. Ihre Streich- und Leich-Zeit iſt im im März und April, da ſie jedoch nach der Leichzeit ſich bald wieder erhohlen, und im Junius, Julius und Auguſt ziemlich fett und wohlſchmeckend werden. Im Herbſte aber iſt nicht viel daran, indem ſie inwendig ſolchen Zwirn, wie die Krebſe, bekommen. Es hat auch die Barbe unter allen Fiſchen die beſondere Eigenſchaft, daß ſie im May, und alſo nach

nach ihrer Leichzeit, einen Auswurf von Geblüte hat, als ob ſich die Natur von ihrem Leichen reinigen wollte, wie ſolches öfters alſo befunden worden; daher auch ſelbige zu ſolcher Zeit für ungeſund gehalten werden, wie denn auch um dieſe Zeit ihr Fleiſch weichlich, und nicht wie ſonſt, wohlſchmeckend iſt. Es wird auch der Barbe zugeſchrieben, daß beſonders in ihrem Fleiſche eine innerliche vermiſchte Vielheit des Geblütes ſich befinde, indem ſich die Blutegel an ſie machten, und ſie anſaugeten, welche ſie denn an den Steinen und tiefen kieſigen Gründen abzuſtreichen ſuche. Sie pflegt auch ihren Leich an den Steinen abzuſtreichen, und iſt alſo ein ordentlicher Strohmfiſch, zwar nicht in kleinen Bächen, ſondern in großen Flüſſen, als: der Elbe, Oder, Sale, Weſer, Mayn, Rhein, Neckar, u. d. gl. vielfältig zu finden; daher die Fiſcher auch an ſolchen Ströhmen von ihrem Fange großen Nutzen haben.

Diejenigen Barben, die in ſteinigen und reinen Ströhmen gefangen werden, ſind wohlſchmeckend, leicht zu verdauen und ſaftig, und ihr Fleiſch iſt weiß und zart. Den Kopf hält man für das delicateſte Stück; wiewohl ſie dabey voller Gräthen ſind. Man hat von ihnen den alten Reim: Ruppenleber, Karpenzungen, Barbenmäulchen, die brachten mich um mein graues Gäulchen. Die Kälte können ſie nicht wohl vertragen; daher ſie im Winter allezeit matt, im Sommer aber friſch, rein und geſünder ſind. Der Rogen dieſer Fiſche ſoll ſtark laxieren, und, wenn er häufig genoſſen wird, große Gefahr anrichten, daher er auch gemeiniglich weggeworfen wird.

GE. FRANCI obſ. de ovis Barbi comeſtis noxiis, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. II, A. I, Obſ. 25.

J. E. v. S. (Jul. Ernſt v. Schütz) Sendſchreiben von der Schädlichkeit des Barbenfiſchrogens, ſt. in deſſen oeconom. Bedenken 2c. I B. Chem. 1760, 8. S. 63—68.

In Flüſſen, wo man durchwaten kann, werden die Barben unter den großen Steinen, und in den hohlen

Ufern mit den Händen erhaſcht. Sie graben an dem Geſtade gern in die Erde, faſt wie die Schweine, und bleiben oft ſo darin ſtecken, daß ſie entweder erſticken, oder doch leicht gefangen werden. Mit Angeln werden ſie folgender Maßen gefangen. Man nimmt Käſe, und ſolche Würmchen, die ſich am Waſſer auf halten, ihre Häuschen auf ihnen ſelbſt tragen, und in dem Holze gefunden werden. Alsdenn nimmt man das Gelbe von drey Eyern, ſtößt alles dieſes unter einander, als einen Teig; nimmt hernach Campher, einer Bohne groß, macht ihn klein, und thut ihn unter alle vorbemeldete Stücke. Wenn man nun angeln will, ſtößt man, ſo groß als eine Erbſe, davon an die Angel, in einem reinen Tüchlein. Mit Senkangeln pflegen dieſe Fiſche auch alſo gefangen zu werden. Man muß deren etliche auf einmahl legen, und ſie müſſen jede einen Daumen lang ſeyn. Dieſe Angeln werden an Fäden gebunden, ungefähr 2 Fuß lang, und ſtatt des Köders thut man Regen-Würmer oder kleine Fiſche daran. Nach dieſem bindet man alle dieſe Fäden an eine lange Leine, 2 Fuß weit von einander; geht ſodenn an den Ort, wo man viele Barben vermuthet; bindet daſelbſt das Ende der großen Leine an einen Pfahl, oder Baum, oder großen Stein; nimmt dieſe Leine in die rechte Hand, und wirft ſie, ſo weit als möglich iſt, in das Waſſer, da denn die Angeln unterſinken. Hierauf läßt man ſie ſo, bis des andern Tages früh, da man ſie heraus zieht, und die Fiſche, welche angebiſſen haben, losmachet. Der Ort, wo man Angeln eingelegt hat, muß von Baumwurzeln und Gras rein ſeyn, indem ſonſt die Fiſcherey fruchtlos ablaufen würde.

Vom Nutzen der Barbengalle in der Blindheit, ſiehe im Art. Galle.

Man richtet die Barben auf verſchiedene Art in der Küche zu, als: trocken und blau geſotten, mit allerley Brühen, gebacken, gebraten, oder gedämpft. Ihre Vorbereitung beſteht darin, daß man ſie reißet, und

ſodenn

ſodenn ſchuppet; diejenigen ausgenommen, die man trocken und blau ſieden will; denn da werden ſie nur geriſſen, und, wenn ſie groß ſind, in Stücke zerſchnitten; hierauf wäſcht man ſie rein aus, legt ſie in ein Gefäß, gießt Eſſig darüber, ſetzt in einem Keſſel Waſſer über das Feuer, und ſalzet daſſelbe, und zwar ſo, daß zu 4 Pfund Barben 2 Händevoll Salz kommen. Wenn nun dieſes Salzwaſſer ſiedet, wirft man die Barben hinein, und läßt ſie bey hellem Feuer wohl kochen. Ein geringer, aber wohl zu beobachtender Handgriff iſt wegen des Blauwerdens zu bemerken, daß man, wenn ſie bey hellem Fener wohl eingekocht, und nun davon gehoben ſind, alsbald kaltes Waſſer darauf ſpritzen und rein Papier darüber legen müſſe, nur daß der Brodem nicht davon gehe; denn ſobald dieſes aus Verſehen geſchehen ſollte, werden dieſe Fiſche nicht blau, ſondern ſchwarz. Bey dem Anrichten wird eine Serviette gebrochen, darauf ſie denn fein zierlich zu legen, auch wohl grüne Peterſilie darüber zu ſtreuen.

Mit einer kurzen Brühe, und blau abgeſotten, Fr. Barbeau au court-bouillon, & au bleu. Man nimmt eine gute Barbe, ſchuppet ſie aber nicht ab, ſondern leget ſie in eine Schüſſel, gießt ſiedendheißen Weineſſig mit Salz darauf, kochet hernach in einem Fiſchkeſſel weißen Wein mit unreifen Traubenſaft, Salz, Pfeffer, Gewürznägelein, Muskatennuß, Lorbeerblättern, großer Zwiebel, grüner Citronen, oder trocknen Pomeranzenſchalen; wenn nun ſolches bey ſtarkem Feuer kocht, leget man die Barbe hinein; wenn ſie darin gar gekocht iſt, nimmt man ſie heraus, und richtet ſie auf einer weißen Serviette trocken, mit grüner Peterſilie oder Kreſſe belegt, an.

Mit einer gelben polniſchen Brühe. Die Barben werden gehörig vorbereitet, und, gleich den vorigen, in Salzwaſſer geſotten; doch kann hier des Salzes weniger genommen werden. Inzwiſchen ſetzt man einen Topf mit Waſſer oder Bouillon an das Feuer, ſchneidet Zwiebeln und etliche borsdorfer Aepfel hinein, thut Semmelrinden, Jngber und Pfeffer daran, und läßt es zuſammen kochen. Wenn es genug gekocht hat, wird es durch ein Haartuch, oder, in Ermangelung deſſen, durch einen Durchſchlag geſtrichen, in eine Caſſerole geſchüttet, und, wenn es

ſehr dick iſt, Wein, aber nicht viel Eſſig, daran gegoſſen. Hierzu wirft man Butter, reingeleſene große Roſinen, abgezogene Mandeln, geſchnittene Citronenſchalen, ¼ Pfund Zucker, und etwa für 3 Pfennige Saffran, läßt alles zuſammen wohl aufſieden, und leget hernach die Barben hinein, welche auf einem gelinden Feuer durch einander dampfen müſſen. Bey dem Anrichten werden dieſe zierlich auf einer Schüſſel herum gelegt, über ſelbige ein wenig weißer Jngber und Muskatenblüthen geſtreuet, auch die Schüſſel im übrigen mit Gebackenen und Citronen garniret.

Mit einer ſchwarzen polniſchen Brühe. Man verfährt mit den Barben, wie bey vorigen; alsdenn ſetzt man Wein, Waſſer und Weineſſig zum Feuer, ſchneidet Zwiebeln und Rinde von Rockenbrod darein, ſchüttet Pfeffer und Jngber dazu, und läßt dieſes alles mit einander kochen; reibet ungefähr für 1 Groſchen guten Pfefferkuchen in dieſe Brühe, ſtreicht ſolche hernach durch ein härenes Tuch oder Durchſchlag in eine Caſſerole, macht braune Butter daran, und wirft noch ein Stück Butter, Citronenſchalen, Nelken und Zucker darein. Wenn ſolches kochet, querlet man etwas Schweiß (Blut), von welchem Thiere es auch ſey, mit ein wenig Eſſig ab, gießt ihn hinein, und rührt die Brühe wohl um. Endlich leget man die Barben hinein, und läßt ſie ein wenig durchziehen. Bey dem Anrichten verfährt man, wie bey vorhergehenden, nur daß geſchnittene Citronenſchalen darüber geſtreuet werden.

Mit einer weißen Butterſoße. Nachdem die Barben gehörig vorbereitet und abgeſotten worden, ſetzt man halb Waſſer und halb Brühe, darin dieſe Brühe geſotten, in einer Caſſerole über das Feuer, thut etwas geriebene Semmel, Muskatenblüthen, Jngber, und ein Stück Butter hinzu, und läßt es kochen. Ferner legt man eine ganze Zwiebel, etwas kleingehackte Peterſilie, und hernach die Barben in die Brühe, damit ſie etwas durchziehen. Hierauf ſchlägt man 3 Eydotter in ein Töpſchen, gießt ein Par Tropfen Wein dazu, querlet ſolche ganz klar, und gießt es unter die Brühe, die noch auf den Fiſchen, und hebet ſolche vom Feuer, ſonſt rinnen die Eyer zuſammen. Bey der Anrichtung verhält man ſich, wie ſchon gemeldet; nur beſprengt man dieſe Fiſche mit ein wenig abgeklärter Butter.

Mit zerlaſſener Butter. Man präpariret und ſiedet die Barben, wie ſchon gemeldet, richtet dieſelben an, beſtreuet ſie mit kleingehackter Peterſilie und Muskatenblüthen, ſetzt ſie auf glühende Aſche, und gießt zerlaſſene und abgeklärte Butter darüber.

Mit

Mit einer Kapernſoße und Baumöhl. Anfangs ſchuppet, reißet und ſchneidet man die Barben in Stücke, ſalzet ſelbige ein, und bäckt ſie aus Schmalz, wie unten angewieſen werden wird, jedoch ohne Mehl. Hierauf macht man Butter braun, thut ein wenig Mehl hinein, und bräunet ſolches gleichfalls. Sodenn thut man ein wenig Brühe oder Peterſilienwaſſer, nach dieſem aber noch Wein, und etwas Lorbeerblätter, Ingber, Pfeffer, und etliche ganze Zwiebeln dazu, läßt es durcheinander kochen, miſchet eine Handvoll Kapern darunter, leget die Barben nebſt zerſchnittenen Citronenſchalen und Scheiben hinein, und läßt ſolches wieder kochen. Endlich ſchüttet man, ungefähr ¼ Stunde vor dem Anrichten, ſtatt der Butter, Baum-Oehl in die Brühe, läßt ſelbige noch einmahl aufwallen, und richtet, wie gewöhnlich, die Fiſche an.

Mit ſaurer Fricaſſee und geröſteter Semmel. Die Barben werden, wie vorige, geſotten; inzwiſchen thut man Eydotter in ein Töpschen, ſchüttet eine Meſſerſpitze rohes Mehl hinzu, gießt ein Par Tropfen Eſſig darein, und querlet es klar; hernach miſchet und rühret man halb Eſſig und halb Brühe, darin die Fiſche geſotten worden, unter die Eydotter, thut Pfeffer und Ingber hinein, und ſetzt ſolches mit dem Töpschen in das Kohlenfeuer, wobey es denn immer gerührt werden muß. Endlich leget man auch ein Stück Butter hinzu, und rühret wieder ſo lange, bis es ſiedet. Iſt es nun dick, ſo gießt man einen Eßlöffelvoll kaltes Waſſer hinein, damit die Eyer nicht zuſammenlaufen können, richtet die Barben gehörig an, und gießt dieſe Brühe darüber; da denn endlich würflicht geſchnittene und fein goldgelb in Butter geröſtete Semmel zugleich über die Fiſche geſtreuet wird.

Die Barbe zu backen. Nachdem die Barben geſchuppt und geriſſen ſind, werden ſie über und über gekerbet, alsdenn in Stücke geſchnitten, und eine Stunde in Salz geleget. Sodenn läßt man in einer Pfanne Schmalz heiß werden, trocknet die Barben ab, beſtreuet ſie mit Gries oder Mehl, wirft ſie in das heiße Schmalz, und bäckt ſie fein goldgelb aus. Hat man nun grüne, ſauber geleſene, gewaſchene und wieder trocken gewordene Peterſilie auch aus dieſem Schmalz gebacken, ſo werden die Fiſche ordentlich angerichtet, und mit gedachter Peterſilie beſtreuet.

Barben auf dem Roſt gebraten, Fr. Barbeaux grillez. Man ſchuppet die Barben ab, nimmt ſie aus, ſchneidet ſie hin und her an den Seiten ein, reibet ſie mit geſchmolzener Butter, beſtreuet ſie mit Salz, und bratet ſie darnach auf dem Roſte.

Wenn ſolches geſchehen, bereitet man eine weiße Soße mit friſcher Butter, Salz, Pfeffer, Muskatennuß, zwey Sardellen, einer kleinen ganzen Zwiebel, und etwas Mehl, damit die Soße ein wenig dicklich werde, gießt ein Par Tropfen Waſſer und einen Löffelvoll Weineſſig hinzu, rühret die Soße immer um, bis ſie dicklich genug iſt, und ſchüttet ſie darauf über den Fiſch.

Barbe in der Caſſerole, oder gedämpft, Fr. Barbeau en Caſſerole, ou à l'Etuvée. Man macht die Barbe gehörig zurecht, ſiedet ſie darauf in einer Caſſerole mit Wein, friſcher Butter, Salz, Pfeffer, und einem Bündchen feiner Kräuter. Wenn ſie gar iſt, nimmt man ein Stück Butter, wendet ſelbige im Mehl um, und thut ſie zur Soße, damit dieſelbe dadurch dicklich werde. Einige laſſen auch das Stück Butter nebſt dem Mehl zuvor braun braten, und thun ſolches hernach dazu. Darauf leget man ſie in eine Schüſſel, und richtet ſie mit Citronenſcheiben am Rande der Schüſſel an. Andere ſieden die Barbe nach vorgemeldeter Art, und thun alsdenn anſtatt der Butter ein Ragout dazu, welches von Champignons, Trüffeln, Morcheln, Artiſchockenboden, Salz, Pfeffer, friſcher Butter, Fiſchbrühe, oder Brühe von Zwiebeln, bereitet worden.

Potage von Barben. Nachdem die Barben in heißem Waſſer ſauber gewaſchen, und in eine Caſſerole gelegt worden ſind, gießt man Wein daran, macht ein wenig braune Brühe von etwas Mehl und einem Stück Butter zurecht, und ſchüttet, wenn ſie braun worden, einen Löffelvoll Fiſchbrühe daran, thut dieſe braune Brühe zu den Barben in der Caſſerole, würzet ſie mit Salz, Pfeffer, Peterſilie, kleinen Zwiebeln, einer grünen Citronenſcheibe, guten Gewürzen und feinen Kräutern, und läßt ſie bey gelindem Feuer gar kochen. Hierbey iſt aber wohl zu merken, daß man, ehe die Fiſche gekocht werden, die beyden beſten von ſelbigen ganz hinein legen, die andern Fiſche aber in Stücke zerſchneiden, und auf ſolche Art kochen müſſe. Wenn ſolches geſchehen, kann man ein Ragout von den Lebern der Barben auf folgende Weiſe bereiten. Man thut kleine Champignons und einige Trüffeln, in Scheiben zerſchnitten, mit ein wenig Butter in eine Caſſerole, gießt etwas Fiſchbrühe daran, leget ein Bündchen feine Kräuter dazu, läßt es gelinde kochen, fettet es wohl ab, läßt hernach Semmelrinden in der Potageſchüſſel gelinde aufſchwellen, leget die zwey ganzen Fiſche darauf, beleget die Potage mit Fiſchſtücken, thut die Barbenleber in das Ragout von Champignons, läßt ſie darin einmahl aufkochen, macht das Ragout mit einem halbbraunen Coulis dicklich, ſchüttet es darüber, und richtet es warm an.

Barbe, eine Art Pferde; ſiehe Barbar.

Barbe, oder Sousbarbe de cheval, iſt der äußerſte Theil von dem unterſten Kinnbacken des Pferdes, auf welchem die Kinnkette liegt.

Barbe, Barbet, ein Stück des Kopfputzes der Frauenzimmer, welches ſie an ihren Kopfzeugen oder Coeffüren vorn herunter bis zum Kinn, oder auch gar unter denſelben herabhangend oder zuſammengebunden tragen. Die koſtbarſten ſind die Barbes en blonde, und die von Pointes d'Alençon. Man findet ſie bey den Galanterie-Händlern. In der genfer Polizeyordnung von 1747, ſind alle Barben an Kopfzeugen verbothen. Das deutſche Wort Barbenhäubchen bezieht ſich ebenfalls hierauf.

Barbe de bouc, ſiehe Bocks-Bart.

Barbe des Capucins, eine Art Nelke; ſiehe unter Nelke.

Barbe de chevre, ſiehe Geiß-Bart.

Barbeau, ſiehe Barbe.

Barbelet, ein Werkzeug, welches zu Verfertigung der Angelhaken gebraucht wird, und an die Werkſtatt befeſtiget wird.

Barber, eine Art Pferde; ſiehe Barbar.

Barbes, oder Barbillons, iſt das Wachsthum des überflüſſigen Fleiſches, welches in dem Canal oder Höhle des Pferdemaules unter der Zunge hervor kommt. Siehe Galle 1.

Barbet, ein Fiſch; ſiehe Barbe.

Barbets, heißen auch bey den Franzoſen eine Art zottiger und mit langen Ohren verſehener Waſſer- und Jagd-Hunde. Siehe unter Hund.

Barbette, Piloſella; ſiehe Mäuſe-Oehrlein.

Barbillon, eine junge Barbe; ſiehe Barbe.

Barbillon, oder Dardillon, ein Wiederhaken, iſt die kleine Zunge des Hakens, welche den Fiſch verhindert, ſich wieder loszumachen. Barbillonner, dem Haken in einer gehörigen Entfernung von der Spitze den Einſchnitt zum Wiederhaken geben.

Barbieren, Bartſcheeren; ſiehe Bart.

Barbote, Barbotte, L. Barbota, Fr. Barbote, iſt ein kleiner, runder und langer Teich- oder Fluß-Fiſch. Er pflegt gern in trüben Waſſern zu wühlen, und iſt ungefähr 1½ Fuß lang, und faſt ſo dick, wie der Rouget, welcher ein röthlicher Seefiſch iſt. Der Kopf iſt dick, und die Zähne ſehr klein. Am unterſten Kiefer hat er einige kurze Bärte. Er lebet vom Schlamm und Schaum. Sein Fleiſch iſt weich, und etwas ſchleimig; jedoch ſehr gut und delicat zu eſſen. Er führet viel Oehl und flüchtiges Salz, reiniget das Geblüt, und treibt den Harn. Die Eyer dieſer Fiſche ſind zu nichts nütze; hingegen werden die Barboten an ſich ſelbſt 1) mit einem Ragout, 2) in der Caſſerole, 3) als Fleiſch- und Faſtenſpeiſe, zugerichtet.

Barbotten, als ein Ragout, Fr. Barbottes en Ragout. Man wäſcht den Schleim der Barbotten mit heißem Waſſer ab, wendet ſie darnach in Mehl um, und bäckt ſie in Butter; leget ſie darnach in eine Schüſſel mit brauner Butter, Mehl, und geſchmolzenen Sardellen, paſſiert ſie darin, würzet ſie mit Salz, Muskatennuß, einer kleinen Zwiebel, Kapern und Pomeranzenſaft, oder mit unreifen Weinbeerſaft; garniret ſie darauf mit Peterſilie und Citronenſcheiben, und richtet ſie an.

Barbotten in der Caſſerole, Fr. Barbottes en Caſſerole. Man reiniget die Barbotte von ihrem Schleim, behält die Leber davon beſonders, paſſiert die Fiſche in einer Caſſerole mit brauner Butter, thut ſie hernach in eine Terrine mit eben der Butter, ein wenig geröſtet Mehl und weißen Wein, würzet ſie mit Salz, Pfeffer, Muskatennuß, einem Bündchen feiner Kräuter, und einem Stück grüner Citrone; bereitet darauf ein Ragout von den Lebern der Fiſche und Champignons, mit eben der Brühe, worin die Fiſche gekocht ſind, garniret damit die Fiſche, und thut, bey dem Anrichten, Citronenſaft dazu.

Barbotten an Fleiſchtagen, Fr. Barbottes en gras. Wenn man den Schleim mit heißem Waſſer abgemacht hat, nimmt man ſie aus, behält die Lebern beſonders, leget ſie darauf in eine Caſſerole, mit halb dicklicher Brühe von Kalbfleiſch, gießt zwey Gläſer Champagnerwein darauf, würzet ſie mit Salz, Pfeffer, Nelken, großen Zwiebeln, grüner Citrone, Peterſilie und

und feinen Kräutern; paſſiert darauf Champignons und Trüffeln mit ein wenig ausgeſchmolzenem Speck, gießt Brühe daran, fettet es wohl ab, und macht es mit Kalbfleiſch= und Schinkencoulis dicklich, und thut die Lebern von den Fiſchen dazu; zieht alsdenn die Fiſche aus ihrer Brühe, worin ſie gar gekocht ſind, leget ſie in eine Schüſſel, ſchüttet das Ragout, welches einen guten und ſcharfen Geſchmack haben muß, über die Fiſche, und richtet ſie warm an. Auf eben die Weiſe werden ſie auch an Faſttagen (en maigre) zugerichtet. Denn man macht nur eine Brühe von brauner Butter, gießt, ſtatt der Brühe von Kalbfleiſch, Fiſchbrühe daran; zu dem Ragout gießt man auch Fiſchbrühe, und macht es mit einem Coulis an Faſttagen, z. E. mit dem Krebs=Coulis, dicklich.

Barboteur, Barboteux; ſiehe Ente.

Barbotina, wird der Wurmſame genannt, wenn er, ſeiner Bitterkeit wegen, mit Zucker überzogen iſt. Etliche nennen auch den Stabwurzſamen alſo; ſ. Cypreſſenkraut.

Barbouchet, der Bart bey Pferden; ſiehe unter Bart.

Barbue, ſiehe Platteiß.

Barbus, ſiehe Barbe.

Barcallao, iſt ein ſpaniſches Wort, und im Franzöſiſchen Baccala oder Bacaliau, welchen letztern Nahmen inſonderheit die Biscayer dem Fiſche geben, der ſonſt bey den Franzoſen am gewöhnlichſten Morue, und im Deutſchen Bolch oder Kabeljau heißt. Der von den Spaniern ſogenannte Barcallao, iſt eine Art von Laberdan oder Kabliau, welcher im Südmeere, beſonders an den Küſten von Chili, und der Inſel Ivan Fernandez, gefangen wird. Siehe Kabeljau.

Barcan, ſiehe Bercan.

Barch, Bark, heißt ſo viel als Sau, Schwein; davon an ſeinem Orte.

Barchent, Parchent, Barchet, Barchent=Zeug, L. Tela goſſypina, oder Pannus Nytinus, Fr. Futaine, Ital. Fuſtagno, iſt eine Gattung Zeuges, welcher auf einer Seite wie gekreuzt zu ſeyn ſcheint, und einige Verwandtſchaft mit dem Baſin oder Canevaß hat, wiewohl er nicht ſo fein iſt. Es unterſcheidet ſich der Barchent, 1) durch

1) durch die Materie, von Leinwand und ſchafwollenen oder kamelhärnen Zeugen. Denn kein Barchent kann ohne Baumwolle ſeyn, als welche die Hauptmaterie des Barchents iſt; der folglich ein baumwollenes Gewebe iſt, welches ſich auch die Barchentweber an denjenigen Orten eigentlich allein vorbehalten, wo ſie ſich von den Lein-und Zeugwebern genau unterſcheiden, eine eigene Innung machen, und dieſe den letztern den Barchent verwehren. Wie denn der eigentliche Schnur-und Kleider-Barchent nur aus Baumwolle beſtehen ſoll, obgleich der Bett-Barchent zum Einſchlagen auch leinen Garn hat; weshalb auch der B. unter die gemengte Leinwand gerechnet wird. Da man aber auch andere baumwollene Gewebe hat, die ſowohl dichter als lockerer Leinwand gleich kommen, wie denn Neſſeltuch, Kattun, u. ſ. w. lauter baumwollenes Gewebe iſt: ſo wird der B. auch von andern Zeugen, 2) ſonderlich durch die Dichtigkeit, und weil er zwar ungemodelt, jedoch dem Zwillig ähnlich gemacht wird, unterſchieden; da hingegen alles andere baumwollene Gewebe gleich locker, und nur wie ſchlechte Leinwand mit zwey Schemeln, ungelöchert gemacht iſt. Er iſt übrigens unter ſich ſelbſt auch, ſeiner Breite, Farbe und Güte nach, unterſchieden. Es gibt z. E. weißen und buntgeſtreiften, doppelten und einfachen, Bett-und Futter-Barchent. Ja heut zu Tage verarbeitet man auch das rothe türkiſche Garn in den Barchent. Der Barchent, mit einer Kette von Leinen gewebt, iſt dauerhafter, als der von purer Baumwolle, und wird am meiſten zu Bettzeugen gebraucht. Die ordinären ſind blau-, und die feinen roth-geſtreift. Mehrere verſchiedene Arten von Barchent, ſonderlich in Augsburg, ſind: 1) $\frac{3}{4}$ Elle, der bald extrafein, bald Kron, bald verfallene Kron, bald ordinärer, iſt; 2) 9 Eller, 4 Eller; 3) gebleichter $\frac{8}{4}$ breiter; 4) Trauben zu 39 Ellen; 5) W. oder Weh, zu 38 Ellen das Stück; 6) Schnürtuch; 7) ſchmahle Barchente; 8) kaufbeueriſche Barchente.

In

In Schwaben, und ſonderlich ehemahls in Augsburg, (denn jetzt iſt mehr der Handel daſelbſt, als die Manufactur) wurde dieſe Waare vor andern gemacht, und war eine der neuern Arbeiten der ſogenannten Schwabenweber, welches eine uralte Art unſerer deutſchen Zeugmacher, die in den Reichsſtädten noch floriret, und in Schwaben florirt hat, ehe noch die niederländiſchen eigentlichen Zeugmacher hereingekommen ſind. Es war, wie geſagt, eine ihrer neuern Arbeiten, immaßen ſie ehemahls und anfänglich nur ſchafwollene Zeuge machten. Als aber die Baumwolle über Italien durch die Handlung in dieſen Gegenden vor andern am erſten bekannt wurde, ſo wurde daſelbſt der Barchent auch am erſten in Deutſchland gemacht. Weil ſich nun dieſes Zeug wohl färben läßt, zugleich aber warm iſt, und ehrbar ſtand, ſo wurde ſolches gar bald nicht nur mit Leinwand meliret, ſondern auch, ſonderlich dem Landvolke, da es wohlfeil iſt, angenehm, und alſo deſſen Verfertigung weit ausgebreitet. Sonderlich aber floriret das Barchentweben in Kempten, Kaufbeuern, und andern Orten in Schwaben; wie auch in Franken, in der Grafſchaft Henneberg, beſonders zu Suhl und Meinungen; ferner im Erzgebirge, beſonders zu Chemnitz, Oederau, Ernſttal, Hohenſtein, Frankenberg, Glaucha ꝛc. im Vogtlande; in Meißen, als zu Mitweida, imgleichen in der Lauſitz, zu Bautzen; nicht weniger in Schleſien um Reichenbach und Strehle. Auf der langen Bühle zu Peterswalde wird Barchent von beſondern Webern, die aber auch Canevaß machen, gewebet. Der feinſte Barchent iſt der ſogenannte augsburger. In den Manufacturen zu Troyes und Champagne, und den umliegenden Gegenden dieſer Stadt, wird viel härener Barchent von allerhand Gattung gemacht, welcher in dem Königreiche ſehr ſtark verthan, und auch ein Beträchtliches davon an die Ausländer verſchickt wird. Dieſe Fabrik von Troyes hat von ſo großer Wichtigkeit für den Handel geſchienen, daß ſie zu einem Reglement Anlaß gegeben, welches beſonders für ſie im Jänner 1701 ausgefertigt worden. Barchente mit Gerſtenkörnern nennet man diejenigen, auf welchen der Weber gewiſſe Erhöhungen eingewirkt hat, die den Gerſtenkörnern ziemlich gleich ſind. Die Stücke davon ſind 20 Ellen lang, und ⅔ breit. Zu Lyon ward ſchon gegen das Jahr 1580 die Barchent- und Canevaß-Manufactur angelegt.

Der Barchent dienet zu Kamiſölern, Röcken, Hoſenfutter, zu den durchſtochenen Weibermützen, und inſon-

inſonderheit Matratzen damit zu überziehen; wovon der ſtärkſte Verbrauch geſchieht, beſonders mit dem härenen. Zu Amſterdam verkauft man zwey Gattungen Barchente; einige, welche man Overkerkers mit der Krone; andere, welche man Doppellöwe nennt.

Königlich Preußiſche Canefaß- und Barchent-Ordnung für Reichenbach, d. d. 1747, d. 28. Aug. ſt. in der Samml. ſchleſ. Ordn. v. J. 1748, fgg. S. 539.

Von der Schorndorfer Barchent-Fabrique, ſ. das 5te St. der Betrachtungen über landwirthſchaftl Dinge in dem Herzogthum Würtemberg, Stutg. 1768, 8. S. 492, f.

Barcone, iſt ein mittelmäßiges, etwas kurzes, aber weitbäuchigee Fahrzeug, auf dem mittelländiſchen Meere gebräuchlich, worauf man Korn, Holz, Salz und andere Victualien, von einem Orte zum andern führet.

Bardana, Lappa; ſiehe Klette.

Bardane, (Herbe à la), Petaſites; ſiehe Peſtilenzwurz.

Barde, nennen die franzöſiſchen Köche breite dünngeſchnittene Stücke Speck, welche ſie um ein Stück Fleiſch oder Geflügel, ſtatt des Spickens, ſchlagen, damit erſteres während dem Braten über dem Feuer nicht zu trocken oder gar verbrannt werde. Die Handlung ſelbſt heißt Barder.

Bardelle, iſt eine Art Sattel von Leinwand, mit Stroh ausgeſtopft, welchen die Italiäner bey den jungen Füllen brauchen, wenn ſie dieſelben den Trab lehren. Diejenigen, die darauf reiten, werden Cavalcadours oder Scozone genannt.

Bardenwurzel, Rumex acutus *L*; ſ. Grind-Wurzel, No. 1.

Barder, ſiehe *Barde*.

Barell, ſiehe *Barel*.

Baret, Fr. Barette, heißt im allgemeinen Verſtande alles, womit man ſich das Haupt bedecket, und welches kein Hut iſt; z. E. eine Mütze, Kappe, Haube ꝛc. Der Baretkram oder Baretwaarenhandel, Fr. Bonneterie, begreift allerley Arten von tuchenen oder wollenen Kopfbedeckungen, desgleichen Strümpfe, Handſchuhe, Socken,

Socken, Kamiſöler, Hemden, Unterhoſen, und andere dergleichen gewirkte oder geſtrickte Arbeit von Seide, Wolle, hanfenen und flächſenen Garne, Kamel=und Biber=Haaren, Baumwolle und andern ſolchen Materien. In Frankreich iſt unter den daſigen Baretkrämern oder Baretmachern, Fr. Bonnetiers, einiger Unterſchied, indem es allda eigentlich zweyerley Arten davon gibt. Die einen, welche eben von dieſem Handel den Nahmen der Bonnetiers oder Baretkrämer angenommen haben, machen und verkaufen ſeidene, wollene, baumwollene und zwirnene, geſtrickte und gewirkte, wie auch viereckige, Barets von Tuche, zum Gebrauche geiſtlicher und weltlicher Perſonen. Die andern, welche die Krämer ſind, und abſonderlich die ſogenannten Marchands du Palais, machen und verkaufen allerhand Barets auf engliſche und polniſche Art, von Brocat, Sammet, Taffet, Leinwand, und mit Rauchwerk. Die Baretkrämer in Deutſchland ſtimmen demnach mit denen in Frankreich nicht völlig überein, ſondern machen nur eine Claſſe unſerer Mützenmacher aus, indem ſie ſich endlich in die Kürſchnerarbeit meiſtens eingeflochten haben, und folglich zugleich Kürſchner, oder Rauch-Mützenmacher, imgleichen Hutſtaffierer ſind; da hingegen andere Manns=und Weiber=Mützen von allerhand unzünftigen Mützenmachern, Galanteriekrämern ꝛc. gemacht und verführet werden.

Barfouls, iſt eine Gattung Zeug, der im Königreiche Cantor, welches an den Ufern des Fluſſes Gambir liegt, gemacht wird. Die Barfouls dienen den Negern zu Kleidungen, die ſie Pagues nennen. Sie treiben auch damit einen großen Handel mit den Europäern, welchen ſelbige gegen Stangen Eiſen verkaufen.

Barge=oder Berge=Geld, L. Salvationis pretium, Fr. Droit de Sauvage, wird das Abfindungsgeld genannt, welches die Schiffleute und Eigenthumsherren für die durch Schiffbruch verunglückten und an das Land gewor-

geworfenen Güter der Obrigkeit eines ſolchen Gebiethes als ein Abzug-oder Berge-Geld entrichten müſſen. Wiewohl es andere lieber Barque-oder Barken-Geld, desgleichen Fähr-Recht, nennen wollen. An einigen Orten aber iſt in ſolchem Falle das Schiff mit allen Gütern, nach dem Fahr-und Grund-Ruhr-oder Strandrechte, verloren.

Unter eben dieſer Benennung Barge-oder Berge-Geld, Fr. Sauvage, Frais de Sauvage, oder ſchlechtweg Sauvage, Holl. Borgloon, verſteht man auch das Geld, welches denen gegeben wird, die etwas von den Gütern eines zerſcheiterten Schiffes aufgebracht, in Verwahrung genommen, und mithin gerettet haben.

Barges, L. Naviculæ Anglorum vectoriæ, nannte man vormahls die Barquen; welches Wort denn in England noch hier und da beybehalten, und ſonderlich den Kähnen und Luſtſchiffen auf der Themſe, und andern Flüſſen, gegeben wird.

In Frankreich gibt man dieſe Benennung kleinen Fahrzeugen, die in der Mündung der Loire gebraucht werden.

Barguigner, heißt, bey den Franzoſen, um eine Sache Pfennig auf Pfennig, oder von Kreutzern zu Kreutzern, handeln, und alſo zwar immer mehr, jedoch nicht gar viel auf einmahl, biethen; oder auch über die Wahl oder den Preis einer Waare ganz unſchlüſſig ſeyn. Bey den Italiänern brauchet man dieſes Wort, um dadurch anzuzeigen, daß man auf Ziel und Credit verkaufet.

Bariga, nennen die Portugieſen, welche in Oſtindien mit Seide handeln, die geringſte Sorte Seide; die feinſte aber wird Cabeca genannt. Siehe dieſes Wort.

Bariga de More, iſt eine Art von Seide, welche die Holländer auf den Schiffen der Compagnie aus Oſtindien bringen.

Barigue, eine Fiſchreuſe von kegelförmiger Geſtalt, womit in der Garonne Lampreten gefangen werden.

Baril, iſt ein kleines Gefäß in Geſtalt einer Tonne, Wein, Eſſig, Agreſt, Oliven ꝛc. darein zu thun. Das Verkleinerungswort davon iſt Barillet. Siehe auch *Barrel*.

Barile, Fr. Baril, iſt das andere von den Maßen, deſſen man ſich zu Florenz zu den flüſſigen Sachen bedienet. Man muß 3 Bariles zu einem Star, und 20 Fiasques oder Flacons zu einem Barile haben.

Barille, iſt eine Art von Sode, die man in Spanien aus verbrannten Kräutern macht. Man nennt ſie auch im Franzöſiſchen Fourée. Sie wird mit zum Seifenmachen gebraucht; iſt aber nicht ſo gut, als die levantiſche Aſche.

Barillenbaum, ſiehe *Armeniaca*.

Barillet, ſiehe Firkin.

Barioſte. In Gascogne wird ein Stück Holz ſo genannt, welches hinten auf die kleinen Fahrzeuge, Filadieres genannt, geſteckt, und ihre Streichwathe zu halten gebraucht wird.

Bariquault, wird im Franzöſiſchen bisweilen von gewiſſen kleinen Fäſſern oder Tonnen geſagt, deren Größe nicht beſtimmt iſt. Auch ſagt man, ein Bariquault Zucker, ein Bariquault Schwefel, u. ſ. w. anſtatt ein Fäßchen voll ſolcher Waare.

Barique oder Barrique, heißt bey den Franzoſen eine Tonne oder ein großes Faß, worein man unterſchiedene Waaren, vornehmlich Wein oder Branntwein, thut. Vier Bariquen Wein machen zu Paris 3 Muids, zu Bourdeaux eine Tonne, oder 6 Tierſons, und in Anjou 2 Pipen. Die Barique enthält 210 pariſer Pintes, oder 26¼ Septiers. Dieſes kommt auf 360 holländiſche Pinten. Obſchon die Branntweine in Fäſſer von unterſchiedener Größe gethan werden, die man Pipen, Stücke, Bottes, u. ſ. w. nennet, welche zu 60 bis 90 Verges oder Veltes enthalten: ſo werden dennoch dieſe unterſchiedene Fäſſer zur Zeit des Verkaufes allein auf Bariquen reduciret; und dieſe Bariquen werden alſo

geſchätzt, daß ſie nach Verſchiedenheit der Oerter mehr oder weniger Verges in ſich halten. Zu Rochelle, Cognac, in der Jnſel Rhe, und im ganzen Ländchen Aunis, ſowohl als zu Embden in Friesland, hat die Barrique 27 Verges; zu Nantes und an verſchiedenen Orten in Bretagne, und in Anjou, 29 Verges; zu Bourdeaux, und an vielen Orten in Guienne, zu Bayonne und in der Gegend da herum, 32 Verges; zu Amſterdam und in ganz Holland, wie auch zu Hamburg und zu Lübeck, 30 Verges. Jn England hat die Barique Wein oder Branntwein 63 Galons; jeder Galon macht 4 Pintes pariſer Maß, dergeſtalt, daß die Barique Wein oder Branntwein in England 252 pariſer Pinten ſeyn muß. Das Laberdanöhl wird in Bariquen oder Stückfäſſer gethan, und dieſe Fäſſer halten gemeiniglich 4 bis 500 Pfund, ſo gar bis 520. Die Sardellen und das Oehl, ſo davon kommt, werden auch in Bariquen gethan. Der Rogen oder die Eyer von den Makrelen, womit auf den Küſten von Bretagne ein großer Handel getrieben wird, werden gleichſam in Bariquen gethan. Siehe auch Faß.

Barke, L. Navis actuaria minor, Fr. Barque, eine Art von Fahrzeugen oder kleinen Schiffen, welche auf der mittelländiſchen See, und auch bisweilen auf großen Flüſſen, gebrauchet werden. Sie dienen gemeiniglich, Kaufmannsgüter oder Victualien über zu bringen. Es geht mit Segel und Ruder, und wird gemeiniglich nur mit 6 Mann regieret. Diejenigen Barken, deren man ſich auf dem mittelländiſchen Meere bedienet, haben, nebſt dem großen Maſte noch einen Beſan= und Fockmaſt, und führen bis 200 Tonnen. Die Griechen nennen ſie Scitie, und die Türken Serie.

Barken=Auſtern, ſiehe unter Auſter.

Barke, (Advis=) Fr. Barque d'avis, heißt diejenige, worauf man einem entfernten Schiffe, oder von einem Schiffe zum andern, Nachricht überbringt.

Barke=Geld, ſiehe Barge=Geld.

Barme, ein Fiſch; ſiehe Barbe.

Barmen, Bier- oder Wein-Barmen, werden an einigen Orten, ſonderlich im Frankenlande, die Bier- und Weinhefen genannt, welche die Branntweinbrenner, Deſtillateurs, desgleichen die Bäcker, zu geſchweigen deſſen, daß man ſie auch ſonſt in der gemeinen Wirthſchaft, ja zum Brauen ſelbſt nöthig hat, brauchen. Siehe Bier-Hefen, und Wein-Hefen.

Barocco, ſiehe *Baroque.*

Barometer, oder das ſo genannte Wetterglas, L. Barometrum, Baroſcopium, Fr. Baromètre, iſt ein Inſtrument, welches, vermittelſt des darin in die Höhe ſteigenden oder fallenden Queckſilbers, die Veränderungen in der Schwere oder Leichtigkeit der Luft, folglich auch das bevorſtehende Wetter, anzeigt. Es wird von dem Erfinder auch die torricellianiſche Röhre genannt, und beſteht aus einer, auf einem Bretchen feſtgemachten, gläſernen mit Queckſilber gefüllten Röhre, die oben zugeſchmelzt wird, unten aber offen bleibt, und etwa 3 bis 4 Schuh lang iſt. Unten kann dieſelbe auf verſchiedene Art gebildet ſeyn. Das gewöhnlichſte iſt, daß die Röhre daſelbſt umgebogen wieder ein wenig in die Höhe geht, wo ſie aber eine etwas größere kugelförmige Weite bekommt, die ſich wieder in ein ganz dünnes Röhrchen verliert, welches oben eine kleine Oeffnung hat.

Die bisherige Erfahrung hat zwar gelehrt, daß das Queckſilber ſeine Höhe in der Wetterglasröhre verändere; aber auch dabey gezeigt, daß es gewöhnlich 27 Zoll und 6 pariſer Linien hoch ſtehe, und nicht über 32 Zoll hoch ſteige. Demnach braucht die gläſerne Röhre höchſtens etwa eine Länge von 40 Zoll.

Wenn ſich über das Queckſilber gar keine Luft ſetzen, daſſelbe aber ſeine gehörige Höhe erreichen ſoll: ſo muß man verſchiedene Handgriffe bey Anfüllung der Röhre mit Queckſilber beobachten, die ſich nach der verſchiedenen Einrichtung der Barometer ſelbſt richten. Die

erſte Art iſt, wenn man eine ganz enge Röhre nimmt, welche ſich in eine andere, die weiter iſt, hinein ſtecken, und noch bequem darin herum drehen läßt. Zuerſt nimmt man die engere Röhre allein, und ſteckt das untere Ende derſelben in ein Gefäß voll Queckſilber, und ſauget oder zieht mit dem Munde aus dem obern Theile die Luft heraus; ſo wird etwas Queckſilber in die Röhre hinauf ſteigen. Um dieſe Röhre aus dem Gefäße voll Queckſilber wieder heraus ziehen zu dürfen, läßt man das obere Ende derſelben mit der Zunge bedeckt, verſchließt indeſſen das untere mit dem Finger, und drückt hernach auch das obere Ende mit dem Finger zu; ſo läuft das Queckſilber nicht aus der Röhre heraus, die Röhre hingegen kann nunmehr aus dem beſagten Gefäße heraus gezogen werden. Nunmehr kann man den Finger von dem obern Ende der Röhre wieder hinwegthun, und dieſe engere in die obenerwähnte weitere Röhre hinein ſchieben. Hierauf drehet man beyde in einander ſteckende Röhren ſo, daß das untere Ende nunmehr das obere wird. Nun kann man auch dieſes Ende derſelben eröffnen; ſo wird das Queckſilber aus der engern in die weitere Röhre hinunter rinnen. Dieſes wird deſto beſſer geſchehen, wenn man die Röhre ein wenig ſchräge hält; denn da wird das Queckſilber deſto gemächlicher hinunter gehen, auch nicht ſo leicht Luft dazwiſchen kommen. Geſchähe es aber dennoch, wie denn auch die Luft gar gern zwiſchen der Röhre und dem Queckſilber hangen bleibt: ſo kann man die engere Röhre durch das Queckſilber hindurch ſtoßen; und wenn man damit an die Seiten fahren will, die weitere Röhre ein wenig darnach biegen, und durch das Umdrehen derſelben erhalten, daß eine Luftblaſe von dem Queckſilber nach allen Seiten gedrückt und mit andrn kleinern Bläschen vereiniget werde, je nachdem man bald die eine Seite, bald die andere, durch das Drehen zur obern macht; indem die leichtern flüſſigen Materien von den ſchwerern allezeit nach dem

obern Orte gedrückt werden. Die zweyte Art kommt mit der vorigen überein, nur mit dem Unterſchiede, daß man ſich, ſtatt der engern Röhre, des Stech-Hebers bedienet; dieſer iſt bequemer, weil man damit viel Queckſilber auf einmahl ausheben kann. Die dritte Art, wobey man einen gläſernen Trichter, der unten mit einem zarten oder Haar-Röhrchen verſehen iſt, brauchet, ſchickt ſich nicht ſo bequem, weil ſich bey der zweyten Art, durch das Schiefhalten der Röhre das gemächliche Hinunterrinnen befördern läßt. Man kann aber auch der vierten und einfachſten Art ſich bedienen: wenn man eine gläſerne Röhre nimmt, wovon das eine Ende zugeſchmolzen iſt, in dieſelbe einen Eiſendraht ſteckt, und in die ſchräg gelegte gläſerne Röhre das Queckſilber ganz ſanft hinunter rinnen läßt; denn der Draht kann hernach hinauf und hinunter, hin und her auf alle Seiten, beſonders vermittelſt des Biegens und Herumdrehens der Röhre, gebracht werden, daß alſo alle Luftbläschen ſich vereinigen, und als Eine mit einander oben hinaus fahren.

Wenn man nach dem vorhergehenden bloß eine gerade gläſerne Röhre mit Queckſilber angefüllt hat, ſo bedecke man nun die Oeffnung mit dem Finger, kehre ſie um, und ſtelle ſie auf ſolche Art in ein weites hölzernes Gefäßchen, welches gleichfalls ſchon mit Queckſilber halb angefüllt iſt. Hierbey wird man bemerken, daß das Queckſilber bis auf die oben bemeldete Höhe, die es gewöhnlich zu haben pflegt, in der Röhre herunter falle. Beſagtes Gefäßchen muß feſt verwahrt werden, damit man bey dem Hin- und Hertragen des Barometers nichts von dem Queckſilber verſchütte, weil die Luft durch das Holz hindurch gehen kann. Die Weite oder der Raum des Gefäßchens muß darnach eingerichtet werden, daß das Steigen und Fallen des Queckſilbers in der Röhre merklich ausfalle und abgemeſſen werden könne. Wäre nun dieſes Gefäßchen enge, ſo würde auch das Queckſilber darin merklich abnehmen oder fal-

len, wenn es in der Röhre ſtrigt, und im Gegentheil merklich ſteigen, wenn es in der Röhre fällt. Man nehme z. E. an, die Luft werde leichter, das Queckſilber in der Röhre falle, in dem hölzernen Gefäßchen hingegen ſteige es; ſo iſt, da flüſſige Materien nach ihrer Höhe drücken, leicht zu begreifen, daß z. E. eine Linie Queckſilbers aus der Röhre nicht herunter fallen könne, wenn das Steigen deſſelben in dem Gefäßchen 1 Linie beträgt; da die in dem letztern um 1 Linie vermehrte Höhe Queckſilbers, einer 1 Linie hoch ſtehenden Queckſilberſäule in der Röhre das Gleichgewicht geben und ſolche darin zurück halten muß. Man nehme die vorige Abnahme der Luftſchwere, hingegen ein doppelt ſo weites Gefäßchen, als zuvor, an: ſo wird die vorige Menge des herunter fallenden Queckſilbers in dieſem nur halb ſo hoch ſteigen, als in dem vorigen noch einmahl ſo engen Gefäßchen, und alſo auch nur $\frac{1}{2}$ Linie Queckſilbers in der Röhre zurück halten können. Das richtigſte und füglichſte alſo iſt, dem Gefäßchen eine ſo große Weite zu geben, daß ſo viel, als Queckſilber bey deſſen tiefſten Stande in der Röhre in das Gefäßchen hinunter fällt, bey deſſen höchſtem Stande hingegen aus dem Gefäßchen in die Röhre zurück tritt, wegen der Weite dieſes Gefäßchen nicht hinlänglich ſey, eine merkliche Zu- oder Abnahme in Anſehung der Höhe des darin befindlichen Queckſilbers zu verurſachen. Berchnet man nun eine ſolche Säule Queckſilbers, die den Raum zwiſchen deſſen höchſten und niedrigſten Stande in der Röhre ausfüllt: ſo wird man, da die ganze Höhe oder Länge davon nicht leicht über 2 Zoll beträgt, finden, daß das Gefäßchen nur ſieben Mahl weiter ſeyn dürfe, als vorbemeldeter Raum beträgt; indem unter ſolcher Bedingung die größte Veränderung im Steigen und Fallen des Queckſilbers in der Röhre kaum eine merkliche Veränderung ſeiner Höhe in dem Gefäßchen verurſachen kann.

Zur

Zur Bequemlichkeit bey dem Gebrauche des Barometers iſt nöthig, daſſelbe mit einem Geſtelle zu verſehen. Man pflegt die Eintheilung, damit die Ziffern und Linien deſto beſſer in die Augen fallen, ſchwarz zu verzeichnen, und zwar auf ein Par Bleche von weißem Kupfer, welche oben neben der gläſernen Röhre zu beyden Seiten angeheftet werden. Man verzeichnet aber darauf z. E. eine Länge von 3 pariſer Zollen; oder von 2 rheinländiſchen Zollen, wenn nähmlich ein Zoll in 12 Theile getheilt wird. Von den pariſer Zollen pflegt man jeden in 12 Theile oder Linien abzutheilen, und eine Linie bekommt wieder 10 Theile, welche Scrupel genannt werden. Bey einem ſolchen Verzeichniß von 3 Zollen nach dem pariſer Maß, ſchreibt man zu der unterſten Linie 26, zu den folgenden 27. 28. 29. Der Ort an der gläſernen Röhre, woran die Zahl 26 zu ſtehen kommt, iſt eben das obere Ende des 26ſten Zolles von der Länge der Röhre, wenn man ſie nach eben dem pariſer Maß abmißt. Man muß aber den erſten Zoll von der Oberfläche des Queckſilbers in dem hölzernen Gefäßchen anrechnen. Macht man bey andern Arten von Barometern ein Verzeichniß auf einem papiernen Zettel: ſo iſt es auch bequem, wenn man ſolchen zwar feſt, aber doch ſo, anheftet, daß er nach Gefallen höher und tiefer geſchoben werden kann. Da der Abſtand der beyden Linien, welche den niedrigſten und höchſten Stand des Queckſilbers in der Barometerröhre anzeigen, gar kurz iſt, indem er, vermöge der Erfahrung, nicht über 2 rheinl. Zoll beträgt: ſo müſſen nothwendig geringe Veränderungen der Luftſchwere auch ein geringes oder gar unmerkliches Steigen oder Fallen des Queckſilbers verurſachen. Man darf aber nur den obern Theil der Barometerröhre biegen, ſo wird, je mehr die Biegung einem rechten Winkel nahe kommt, die Linie, durch welche das Queckſilber in der Röhre unter einer gewiſſen Veränderung der Luftſchwere ſteigen oder fallen muß, deſto länger werden. Bey einer ſolchen vermehrten

mehrten Länge läßt ſich auch ein Verzeichniß in mehr kleine Theile anbringen. Wenn in einer gewöhnlich gerade aufſteigenden Barometeröhre das Queckſilber einen ganzen Tag, oder noch länger, unverändert ſtehen bleibt: ſo kann man bey einer ſolchen ſchief gebogenen Röhre 3 bis 6 Veränderungen in eben der Zeit wahrnehmen.

Es gibt, außer dem jetzt beſchriebenen einfachen, noch verſchiedene andere Arten von Barometern, welche man beweglicher zu machen verſucht hat. Morland ſuchte dieſes dadurch zu erhalten, daß er die Barometerröhre oben dergeſtalt neigte, daß ſie unterwärts mit dem verticalen Theile derſelben einen ſtumpfen Winkel macht. Hugen ſetzte es aus 2 Röhren zuſammen, deren eine mit Queckſilber, die andere mit Spiritus gefüllt iſt. Hook beſchreibt, in den Engl. Transact. a. d. J. 1686, eine noch beweglichere Art mit 3 Röhren. Otto von Guerike ſetzte ein Männchen mit dem Stabe auf das Queckſilber, durch deſſen Steigen und Fallen das Wetter angedeutet wird. Hook legte eine Kugel auf das Queckſilber, befeſtigte den Faden, woran ſie hieng, an eine Rolle, und brachte ſie mit einer gegenüber angehängten Kugel ins Gleichgewicht. An die Rolle ſelbſt befeſtigte er einen Weiſer, der ſich ſo umdrehen mußte, wie die auf dem Queckſilber liegende Kugel ſtieg oder fiel. Amontons erfand ein Barometer, welches aus einer kegelförmigen Röhre beſtand; und Bernoulli befeſtigte an die verticale Röhre noch eine horizontale, wodurch das Barometer ziemlich beweglich ward. Man hat auch phosphorescirende Barometer; davon aber keins das vorher beſchriebene an Richtigkeit und Empfindlichkeit übertrifft, daß ich ſie alſo billig übergehe.

Bey dem Einkauf der Barometer hat man auf folgende Eigenſchaften zu ſehen. Man muß zuvörderſt die Röhre unterſuchen, ob ſie aller Orten gleichweit, ſtark und ganz ſey. Hernach, ob das unten befindliche Gefäßchen oder Kölbchen nach ſeinem innern Raum 8 bis

10 Mahl

10 Mahl weiter ſey, als die Weite der Röhre iſt. Ferner hat man das Queckſilber zu betrachten, ob es allenthalben in der Röhre dicht auf einander liege, oder ob Luft dazwiſchen befindlich ſey, die beſonders gern an den Seiten zwiſchen der Röhre und dem Queckſilber hangen zu bleiben pflegt; hauptſächlich aber, ob nicht zu oberſt über dem Queckſilber Luft zurück geblieben ſey? Das letztere kann man erfahren, wenn man das Barometer langſam und gelinde neiget, und zuſieht, ob auch das Queckſilber völlig in das obere Ende der Röhre laufe. Wofern nun alle dieſe Umſtände ſich richtig befinden, ſo kann das Barometer richtig ſeyn, wenn nur auch der Zettel, worauf das Steigen und Fallen verzeichnet iſt, an dem rechten Orte der Höhe angemacht iſt. Wegen der Luft über dem Queckſilber iſt noch zu bemerken, daß bey der anzuſtellenden Probe ein ganz kleines Bläschen Luft, wie eine Stecknadelſpitze, welches auch nicht länger iſt als die Dicke der Nadel beträgt, und welches in dem ganz zu oberſt befindlichen Haarröhrchen über dem Queckſilber wahrgenommen wird, keinen Schaden bringe. Denn man hat gefunden, daß das Queckſilber nicht wieder aus dieſem oberſten Ende zurück gehen wolle, bis ein kleines Bläschen Luft, welches in dem Queckſilber ſelber verſteckt war, ſich völlig über daſſelbe geſetzt hat; damit es aber nicht einen Theil Queckſilbers, durch den es noch nicht hindurch gedrungen iſt, zurück halte, ſo muß man das Barometer ſo lange neigen, bis der geſchiedene Theil ſich mit dem übrigen wieder vereinigt habe. Das Gefäßchen kann zwar 8 bis 10 Mahl weiter ſeyn, als die Röhre; man muß aber auch darauf ſehen, ob es ſich daſelbſt ſo befindet, wo das Queckſilber bald aufhört; insbeſondere bey einem Barometer, welches, wie die gewöhnlichen, unten gebogen iſt und wieder herauf ſteigt. Denn auf die Weite des Gefäßchens allein kommt es nicht an; ſondern darauf, daß das Queckſilber auch wirklich darin gehörig ausgebreitet ſey. Ferner hat man auf die Reinigkeit des Queck-

ſilbers und des innern Randes der Röhre ſelbſt zu ſehen; welches man erfährt, wenn man das Queckſilber etwa 1 Zoll tief unter die Leiter (Scale) oder den Eintheilungs-Zettel, vermittelſt des Neigens der Röhre, ganz gelinde zurück ſinken läßt. Hierbey darf nichts von dem Queckſilber an der Röhre bekleben bleiben, wofern beydes rein iſt; welches man hingegen bemerken wird, wenn eins von beyden unrein iſt. Ob die Leiter recht angemacht ſey, kann man am füglichſten durch Vergleichung ſeines Barometers mit einem richtigen, welches ein guter Freund hat, und ſich an eben dem Orte, alſo auch unter eben der Luft-Schwere befindet, unterſuchen. Da auch die Röhren öfters an dem Bret nicht genugſam befeſtigt ſind, und beſonders wenn ſie weit ſind, wegen der Schwere des darin befindlichen Queckſilbers hinunter ſinken; ſo iſt dieſe Vorſicht deſto nöthiger. Es iſt daher auch rathſam, daß ſich, wie oben gemeldet worden, der Zettel, der auch Leiter heißt, verſchieben laſſe, oder, wenn er ſchon angeleimt iſt, man noch einen von den Verkäufern der Barometer zu bekommen ſuche. Durch das Abmeſſen der Höhe an der Röhre, z. E. mit einem pariſer Maß-Stabe, kann man ſich nicht zuverläſſig davon verſichern, daß der Zettel an dem gehörigen Orte angeklebt ſey.

Von der Verfertigung der Barometer, und ihren verſchiedenen Arten, ſiehe Leupolds Theat. Stat. univ. Th. II, C. 2 und 3. ingl. Herrn v. Wolf Verſuche, Th. 2, S. 44, f. und Bilfingers Abhandl. in den Comment. Acad. Petrop. Th. I, S. 317. Jo. Leche Unterweiſung, Barometer zu verfertigen, ſt. n. e. Kupfert. im XXV B. der überſ. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1763, S. 89—107.

Bey einer Landwirthſchaft und verſchiedenen Manufacturen iſt das Barometer ein höchſt nützliches und wichtiges Inſtrument, an welchem man zum voraus die Veränderung des Wetters abnehmen, und ſowohl ein Gärtner als der Ackersmann mit dem Pflanzen, Säen, Aernden und andern Garten- und Feld-Arbeiten ſich darnach richten kann. Zur Beſtimmung des Wetters am Barometer kommt es überhaupt darauf an, ob das Queckſilber in der Röhre in einer beſtimmten Zeit von 1 oder 2 Stunden, auch wohl einem halben oder ganzen Tag geſchwinde

geſtie-

geſtiegen, oder geſchwinde gefallen; und ferner in eben ſo viel Zeit langſam geſtiegen, oder langſam gefallen ſey. Im erſten Falle iſt die Veränderung ſchnell, und hat nicht lange Beſtand; es mag nun Regen, Schnee, Hagel, Donnerwetter oder Sturm ſich einſtellen. Im andern Falle aber iſt die Veränderung des Wetters, ſie beſtehe worin ſie wolle, von weit längerer Dauer. Ich will hier einige Hauptveränderungen des Wetters in einer Tabelle entwerfen, woraus man in der beſten Kürze die Wetter-Erfolge aus dem Steigen und Fallen des Queckſilbers mit mehrerer Deutlichkeit beurtheilen kann.

Der Mercurius im Barometer

ſteigt,		fällt,	
wenn die Schwere der Luft vermehrt wird; ſolches geſchieht:		wenn die Schwere der Luft vermindert wird; ſolches geſchieht:	
wenn die Luft ſpecifice ſchwerer wird, als wenn ſie	und wenn die Luft höher wird, als	wenn die Luft ſpecifice leichter wird, als	und wenn die Höhe der Luft ſich vermindert, als
1) von den Dünſten dichter, 2) von einer äußern Kraft zuſammengedrückt, und 3) von der Kälte in einen engern Raum gebracht wird.	1) vom hohen Stande des Mondes, 2) durch die Winde.	1) wenn die Dünſte ſich in Wolken ſammeln, 2) wenn die Dünſte weggetrieben werden, 3) wenn die äußere zuſammendrückende Kraft weicht, 4) und wenn ſich die Wärme vermehrt.	1) wenn der Mond weggerückt, und 2) die Winde einen Theil der obern Atmoſphäre wegführen.

Folgende Regeln und Anmerkungen ſind durch das Steigen und Fallen des Queckſilbers gemacht worden:

1. Man muß im Steigen und Fallen des Queckſilbers auf die geringſte Veränderung Achtung geben, um daraus das Wetter recht zu erkennen.
2. Das Steigen des Queckſilbers propheʒeyet überhaupt ſchönes Wetter, ſo wie das Fallen deſſelben ſchlechte Witterung, als: Regen, Schnee, ſtarke Winde und Sturm anzeigt.
3. Bey ſehr heißem Wetter zeigt das Fallen des Queckſilbers Donner an.

4. Im Winter wird durch das Steigen des Queckſilbers Kälte vorbedeutet; und wenn bey kaltem Wetter das Queckſilber um 3 oder 4 Grad fällt, ſo folgt ganz gewiß Thauwetter; ſteigt aber das Queckſilber bey anhaltendem Froſt, ſo wird es gewiß ſchneien.

5. Wenn bald nach dem Fallen des Queckſilbers ſchlimmes Wetter einfällt, ſo kann man glauben, daß es nicht lange anhalten werde. Ein gleiches iſt auch zu bemerken, wenn bald nach dem Steigen des Queckſilbers das Wetter ſchön wird.

6. Wenn bey ſchlimmem Wetter das Queckſilber ſtark und hoch ſteigt, und daſſelbe 2 oder 3 Tage lang anhält, ehe das ſchlimme Wetter vorüber iſt, ſo kann man hoffen, daß anhaltendes ſchönes Wetter erfolgen werde.

7. Wenn bey ſchönem Wetter das Queckſilber ſtark und weit herunter fällt, und 2 oder 3 Tage lang beſtändig ſo fortfährt, ehe ſich noch der Regen einſtellt, ſo kann man ſtarke Winde vermuthen, und große Näſſe erwarten.

8. Die unbeſtändige Bewegung des Queckſilbers zeigt veränderliches, ungewiſſes und wandelbares Wetter an.

9. Nach den auf der Platte des Barometers angedeuteten Worten kann man ſich niemahls ſo genau richten, obgleich das Fallen und Steigen des Queckſilbers faſt immer damit übereinſtimmt. Denn gemeiniglich, wenn es bey ſtarkem Regen ſteht, und zu veränderlich hinauf ſteigt, ſo zeigt es ſchönes Wetter an, obgleich ſolches nicht ſo lange dauern wird, als wenn das Queckſilber höher geſtanden hätte. Eben ſo verhält es ſich auch mit dem Gegentheile.

Andere haben folgende Regeln und Anmerkungen bey dem Steigen und Fallen des Queckſilbers gemacht:

1. Eine ſtille Luft, ein heiterer Himmel, und das Fallen des Queckſilbers an einem kalten Morgen im October und November, zeigen an, daß ſich bald viel Regen und Schnee einfinden werde, zumahl wenn der Wind einiger Maßen ſüdlich wehet.

2. Wenn das Queckſilber nach einem Regen ſehr eilig und geſchwinde ſteigt, ſo iſt es überhaupt ein Zeichen, daß in wenig Tagen mehr Regen folgen werde, zumahl wenn der Wind dabey etwas aus Süden wehet.

3. Wenn der Mond einen vollkommenen Kreis oder einen Hof hat, und das Queckſilber fällt, ſo hält man ſolches für ein untrügliches Zeichen, daß es Regen oder Schnee gebe.

4. Wenn

4. Wenn der Wind vollkommen ſüdlich iſt, und das Queckſilber fällt, ſo iſt es ebenfalls ein untrügliches Zeichen, daß es regnen werde.

5. Wenn das Queckſilber wenig ſteigt, und nach vielem Regen niedrig bleibt, und dazu der Wind aus Süden wehet, ſo kann man einen ſchönen und heitern Himmel erwarten.

6. Wenn bey heitern und trockenen Himmel nach einem Regen der Wind ſich einiger Maßen vorwärts wendet, und dabey das Queckſilber ſteigt, ſo iſt es ein gewiſſes Zeichen von ſchönem Wetter.

7. Wenn bey anhaltendem ſchönen Wetter der Wind aus Norden wehet, und das Queckſilber hoch ſteht, und dabey noch mehr ſteigt, ſo wird niemahls eher Regen folgen, als bis der Wind wieder etwas in Süden geht.

8. Auf einen aus Süden anhaltenden Regen wird ſelten beſtändig ſchönes Wetter erfolgen, ehe und bevor das Queckſilber hoch ſteigt, und der Wind entweder etwas aus Norden oder Weſten kommt.

9. Wenn des Morgens der Himmel ſehr roth iſt, und gleich darauf die Luft ſehr wolkig wird, und das Queckſilber mit einer hohlen Oberfläche ſtecken und ſtehen bleibt: ſo iſt es ein gewiſſes Zeichen, daß noch an eben demſelben Tage Regen oder Schnee fallen werde.

10. Wenn bey Sommertagen das Queckſilber plötzlich fällt, zumahl bey einer heißen Luft; und wenn der Wind aus Süden wehet: ſo folgen insgemein Ungewitter mit Donner und Blitz, Sturm und ſtarker Regen.

11. Fällt das Queckſilber, da der Wind einiger Maßen nördlich iſt: ſo iſt Regen zu erwarten; viel Regen aber, wenn das Queckſilber zu fallen fortfährt.

12. Nachdem es in Süden geregnet, und der Wind ſich in Weſten verändert, oder einiger Maßen nach Norden geht, wie insgemein zu geſchehen pflegt, und das Queckſilber fängt an zu ſteigen: ſo kann man, wenn es auch gleich noch regnet, daraus ſchließen, daß es nicht viel regnen werde.

13. Wenn bey ſchönem Wetter das Queckſilber ſehr niedrig ſteht, und 2 oder 3 Tage ſtehen bleibt, ehe ein Regen fällt: ſo kann man ganz gewiß ſtarke Winde oder große Näſſe erwarten.

14. Wenn aber gleich auf das Fallen des Queckſilbers ein Regen erfolgte: ſo hat man nicht viel Regen zu vermuthen.

15. Es iſt merkwürdig, daß die gemeinſten und gewöhnlichſten Zeichen eines Regens zur Zeit der Hundstage vorkommen.

Man

Man hat aber nicht nöthig, auf dieſelben Acht zu haben, ſo lange das Queckſilber noch hoch ſteht.

16. Fällt das Queckſilber wegen eines Thaues, wobey kein Regen iſt, zumahl wenn der Wind ſich aus Norden einiger Maßen ſüdlich verändert hat, ſo folgt darauf eine feuchte Luft und warmer Nebel.

17. Wenn das Barometer im Monath März ungewöhnlich hoch ſteigt: ſo folgt gern ein trockner Sommer, wenigſtens ein trocknes Frühjahr, darauf.

Aus vieljähriger Bemerkung an den Wettergläſern weiß man auch, daß, wenn der Mercurius in denſelben zu einer ungewöhnlichen Tiefe geſunken, und das Ungewitter, ſo er verkündiget, in unſerm Luftkreiſe nicht erſchienen iſt, man darauf in den folgenden Tagen und Wochen, gemeiniglich die Nachrichten von großem Ungewitter mit Donner und Blitz, auch mit Erdbeben begleiteten heftigen Sturmwinden, welche auf die hier bezeichnete Zeit und Stunde eingetreten, aus entfernten Gegenden, in den öffentlichen Zeitungen geleſen hat.

Eberhards Abhandlung von den Urſachen, warum die Barometer nicht allezeit mit der Beſchaffenheit des Wetters übereinſtimmen, ſ. in No. 32 und 33 der Hall. Anzeig. v. J. 1755; desgl. im 22 und 23 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756.

Baron, ſiehe Frey=Herr.

Baroque, heißt im Franzöſiſchen, ſchief, und wird vornähmlich von Perlen geſagt, wenn ſie nicht vollkommen rund ſind, ſondern eine unordentliche Form haben. In der Baukunſt und andern bildenden Künſten, nennet man es einen Baroccogeſchmack (Gout baroque), wenn der Künſtler ſein Werk nicht nach den Regeln einer feinen Beurtheilungskraft, unter richtiger Empfindung des wahren Schönen, verfertigt hat.

Barque, ſiehe Barke.

Barquette, eine Art Gebackenes, das wie ein Schiffchen ausſieht.

Barra, eine kleine türkiſche Münze, welche 3 Aſpers gilt, und nach dem alten Werthe beynahe 2 gute Groſchen, oder Reichsgeld $7\frac{1}{2}$ Kr. beträgt.

Barra, welches man auch bisweilen Barro nennet, iſt ein Längenmaß, das man in Portugal gebrauchet, die

langen

langen Körper, als: Tücher, Sarſchen, Leinwande, u. ſ. w. zu meſſen. 6 Barras machen 10 Cabidos oder Cavidos. Jeder Cabido macht $1\frac{1}{2}$ amſterdamer Ellen.

Barra, iſt auch ein Längenmaß, womit man an einigen ſpaniſchen Oertern die Zeuge mißt, und iſt eben ſo viel, als die Verge zu Sevilien. Siehe auch Barre.

Barracan, ſiehe Bercan.

Barrage, iſt eine gewirkte Leinwand, die zu Caen, und in der Gegend dieſer Hauptſtadt der Nieder-Normandie, fabricirt wird. Es gibt große feine, große gemeine, und kleine.

Barras, iſt ein Gummi oder Harz, welches von den Fichten durch die Schnitte und Ritze, die man darein machet, herab rinnt. Es ſind aber deſſen eigentlich zweyerley Arten bey den Materialiſten bekannt; die eine unter dem Nahmen Galipot, Garipot, oder weißer Weihrauch, Fr. Encens blanc; die andere unter dem Nahmen marmorirter und fleckiger oder ſcheckiger Weihrauch, Fr. Encens marbré, oder madré, wie die Provencaler ſprechen. Der Unterſchied dieſer beyden Barras kommt bloß von ihrer Farbe, und die Verſchiedenheit ihrer Farbe daher, nachdem ſie zu rechter Zeit oder zur Unzeit geſammelt worden, oder aber nachdem ſie bey ſchönem oder ſchlimmen Wetter herab rinnen. Der weiße iſt das wahrhaftige Galipot, und eigentlich ein Harz, welches auf den aufgeritzten Fichten ausſchwitzt, und ſonſt auch den Nahmen Fichten-Harz oder Gummi führt. Wenn es bey ſchönem Wetter herab fließt, iſt es ſauber und weiß; wenn es aber im Herabrinnen etwas von der Rinde antrifft, wird es garſtig, und zuweilen durch und durch marmorirt und ſcheckig. Und dieſes wird von den Tabuletkrämern oft für Benzoe verkauft, da es doch ſehr davon unterſchieden iſt, indem das Benzoe einen lieblichen Geruch hat, der Galipot hingegen ſehr ſtinkt, daher er auch gemeiner Weihrauch, Dorf- oder Bauern-Weihrauch heißt, weil er in den katholiſchen Dorfkir-

chen und bey den Bauern ſtatt des echten Weihrauchs, gebraucht wird. Man nimmt ihn auch zu dem weißen Pech, dem gemeinen Terpenthin, dem Oehl und der Eſſenz daraus, davon Pomet mit mehrern handelt.

Barrat, ſiehe Baratto.

Barre, Gewicht; ſiehe Bahar.

Barre, iſt ein Längenmaß, deſſen man ſich in Spanien bedient, die Zeuge zu meſſen, ſo wie man es anderwärts mit der Elle thut. Es gibt dreyerley Arten von Barren, die valenziſche, die caſtilianiſche, und die arragoniſche.

Die valenziſche Barre enthält 2 Fuß, 9 Zoll, 7 Linien, welches $\frac{10}{13}$ der pariſer Elle thut; ſo daß 13 valenziſche Barren beynahe 10 pariſer Ellen ausmachen.

Die caſtilianiſche Barre enthält 2 Fuß, 7 Zoll, 2 Linien, und etwas darüber, welches $\frac{5}{7}$ der pariſer Elle thut; ſo daß 7 caſtilianiſche Barren 5 pariſer Ellen ausmachen.

Die arragoniſche Barre iſt beynahe um etliche Linien der valenziſchen und caſtilianiſchen gleich; ſo daß 3 arragoniſche Barren 2 pariſer Ellen thun. Siehe auch Barra und Varra.

Barre, wird auch von den mit der Barre oder einem Stabe gemeſſenen Sachen geſagt; z. E. 1 Barre Sarſche, 2 Barren Taffet.

Barre, wird ferner von gewiſſen in die Länge geſtreckten Stücken noch nicht verarbeiteten Metalls geſagt, da es denn ſo viel, als eine Stange, oder einen Stab, bedeutet; z. E. eine Barre Silber, eine Barre Gold, eine Barre Eiſen. Daher ſagt man auch wohl, wenn etwa eine Waare rar, und von gutem Abgange iſt, es ſey Gold in Barren.

Barre, wird auch wohl eine Stange Fiſchbein genannt.

Bey dem Seeweſen und der Schifffahrt, hat das Wort Barre unterſchiedene Bedeutungen. Bisweilen bedeutet es den Ruderſtock, oder das große Stück Holz, mit welchem der Steuermann das Steuerruder eines Schiffes hin und her beweget. Bisweilen verſteht man auch durch das Wort Barren, in der mehrern Zahl, die 4 Stücke Holz, die um jeden Maſt unter den Maſtkörben

ben herum geſteckt ſind, ſie zu halten. Ferner nennet man auch die eiſernen Stäbe, womit man auf den Schiffen die Löcher vermachet, durch welche man die Waaren hinein und heraus bringt, Barren, Fr. Barres d'Ecoutilles, oder auch Barres de Cabeſtan, Die halben Barren der Cabeſtans, auf engliſche Art, ſind Barren oder Stäbe, die nur bis auf die Hälfte in den Cabeſtan hinein gehen.

Barre, Holl. Steen-rif, Baar, Bank, Sandt, heißt in der Seefahrt eine Sandbank, oder eine Reihe Klippen im Meere, die vor dem Eingange eines Hafens oder Strohmes liegen, ſo daß man nur bey der höchſten Fluth, oder hier und da dazwiſchen durchkommen kann. Befinden ſie ſich vor einem Hafen, ſo heißt man ihn Zeit-Hafen, Fr. Havre de Barre; ſind ſie aber vor einem Strohm, ſo nennt man ihn Riviere de Barre.

Barre ſort, nennet man zu Bourdeaux die großen Stücke Holz, die aus dem Fichtenbaume genommen werden, als da ſind: Pfähle, Balken, Pfoſten, u. ſ. f. Das andere Holz, ſo von dieſen Bäumen gemacht wird, ſind Latten, Blätter und Tiſche.

Barrel, oder Barell, iſt ein engliſches Wort, welches ſo viel als das franzöſiſche Baril bedeutet. Es iſt ein in England gebräuchliches Maß, welches 31½ Gallons, d. i. ungefähr 126 franzöſ. Pots oder pariſer Pinten für den Wein, und 36 Gallons oder 144 Pots für das Bier, enthält. Das gewöhnlichſte Barrel vom Alla, welches ein ſüßes Bier ohne Hopfen iſt, hält 32 Gallons, welches 2 Pots mehr, als das zum Weine, ausmacht. 2 Barrels thun ein Hogshead, welches ein engliſches Muid iſt. Das Barrel thut 2 Kilderkins. Siehe auch Firkin, und Gallon.

Barren, Fr. Barres, nennet man an den Bettdecken, die 2 Streifen von blauer Wolle, die an beyden Enden der Decke ſind, und ihr bloß zum Zierrath dienen. Sie werden mit der Decke zugleich auf dem Wirkſtuhl

gemacht, da hingegen der Deckenweber die Kronen in den 4 Ecken erſt hernach darein macht, wenn er die Decke bereits vom Stuhle abgenommen hat.

Barren-Einguß, iſt ein längliches Viereck von gegoſſenem Eiſen, welches zu einer Gießform gebraucht wird, um darin die Silberbarren auszugießen, ſo wie ſie aus Amerika mit der Silberflotte nach Spanien, und von da über Holland in unſere Münzen gebracht werden. Man hat Silberbarren, davon mancher 6 bis 15 löthig iſt, und es richtet ſich jederzeit der Preis der in Barren befindlichen Marken nach dem Silberpreiſe. Gemeiniglich iſt ein Silberbarren 3 Zoll breit, 2 bis 3 dick, und 1 rheinländ. Fuß lang. Es gibt kleinere, und auch viel größere. Man negociret die meiſten in Hamburg, über Holland und aus Spanien. Man hat Barren von 50 bis 200 Mark ſchwer.

Barres de la bouche du cheval, ſind die Theile an dem Zahn-Fleiſche eines Pferdes, woſelbſt niemahls Zähne wachſen, zwiſchen den Backen- und Haken-Zähnen. Auf dieſen Ort ſoll man das Gebiß legen, weil er ſehr empfindlich iſt. Siehe **Bühler**.

Barret, ſiehe **Baret**.

Barricade, Schutzgatter an Thoren, Brücken oder Straßen, zur Verſperrung, auch Verriegelung oder Verrammung der Thüren und Fenſter.

Barrière, ſiehe **Dreh-Baum**.

Barrique, ſiehe *Barique*.

Barrois, ein Zapfen-oder Zwick-Bohrer; ſ. unter **Bohrer**.

Barros, eine Art Siegelerde; ſiehe **Bucaros**.

Barrots, ſiehe *Baux*

Barſch, **Baars**, **Bärſch**, **Pärſch**, **Perſchk**, **Berſchling**, **Egle**, L. Perca, Fr. Perche, iſt ein Fiſch, deſſen es verſchiedene Arten gibt. Die gewöhnlichſten und bekannteſten ſind Flußfiſche; außer dieſen aber findet man auch einen See-Barſch.

Von den Flußbarſchen gibt es zweyerley Arten, nähmlich eine kleine und große. Die erſte heißt Perca fluviatilis major, und iſt ein Fiſch, der einen etwas ſpitzigen Kopf, wie der Karpfen, hat; er iſt kurz, aber ziemlich breit und dickleibig, und wird nicht über 2 Pfund ſchwer. Er iſt dabey mit harten und rauhen Schuppen verſehen, faſt wie der Seebarſch. Auf dem Rucken ſieht er zwar ſchwärzlich, an den Seiten aber ſtrichweiſe grau und röthlich und wieder weiß; daher er auch wohl der Buntbarſch genannt wird. Sein Maul iſt klein, und er hat gar keine Zähne. In ſeinem Kopfe ſind unterſchiedene kleine Steine zu finden, welche Barſch-Steine, Lapides percarum, genannt werden, und in verſchiedenen Krankheiten gute Dienſte thun. Sie eröffnen nähmlich, wenn ſie zerrieben, und, wie die Krebsſteine, eingenommen werden. Man brauchet ſie wider den Stein und Gries, und gibt auf einmahl ½ bis auf 2 Scrupel ein. Sie werden auch äußerlich zu den Geſchwüren des Zahnfleiſches und wider den Scorbut, wie ein Zahnpulver gebraucht, und auch in die Wunden geſtreuet. Auf dem Rücken iſt der Barſch mit 2 ſpitzigen Beinen oder Gräthen verſehen, deren Stich eben ſo gefährlich iſt, als der Biß eines Hechtes, denn er blutet ſehr, und heilet nicht wohl. Er nährt ſich von kleinen Weißfiſchen. Etliche ſind der Meinung, daß dieſer Fiſch von ſeinem Alter mancherley Nahmen bekomme. Wenn er jährig iſt, werde er Hürling oder Heuerling genannt, zum Zeichen, daß er heuer oder in dieſem Jahre geboren ſey. Im andern Jahre werde er Stichling genannt; denn zu dieſer Zeit bekomme er erſt ſeine Stacheln auf dem Rucken. Im dritten Jahre werde er Egling genannt; und wenn er älter wird, ſo nennet man ihn einen Rehling. Die andere Art heißt Kaulbarſch, Perca ſ. Cernua fluviatilis minor. Dieſer iſt viel kleiner, rauch, über und über ſtachelig, von Farbe röthlich und gelblich, mit harten Schalen beſetzt. Er hat gleichfalls in ſeinem Kopfe unterſchiedene kleine Steinchen.

 Die

Die Weibchen tragen eine große Menge Eyer bey ſich. Wenn der Barſch leichen will, ſuchet er einen ſcharfen Aſt, oder etwas dergleichen, über den er ſich ſtellet, und mit Reiben verſuchet, die Haut zu befeſtigen, die ſein Rogenbehältniß zuſammenhält, und bey der Oeffnung mitten im Leibe anfängt, ſich heraus zu drängen; ſo bald er findet, daß dieſe Haut feſt geworden iſt, thut er einen ſchnellen Sprung, daß das ganze Rogenbehältniß auf einmahl heraustritt, und im Waſſer hängen bleibt. Nachdem aber dieſes geſchehen iſt, bleibt er nicht ſtill, ſondern ſchwinget ſich hin und her an andere Stellen auf der Oberfläche des Waſſers, ohne Zweifel dadurch, daß er ſich in untiefem Waſſer aufhält, den Druck zu lindern, welchen tieferes Waſſer auf ſeinen Bauch ausüben würde, da ſolcher plötzlich von einem ſo großen Klumpen, als das Rogenbehältniß, ledig geworden iſt.

Die Streich- und Leichzeit der Barſche überhaupt iſt im May. Sie ſtreichen auch, wie die Hechte, theils im zweyten, gewiß aber im dritten Jahre. Doch ſtreichen ſie nicht in ſteinigen und leimigen oder kalten Teichen, wenigſtens nicht viel; deſto mehr aber in warmen Weihern und Teichen, die einen etwas ſandigen Boden haben; und ſind auch, wo ſie ſich eingewurzelt haben, faſt nicht wieder zu tilgen. Wo auch Bäche in Teiche fließen, da gehen ſie bey auflaufenden Regenwaſſern häufig in die Bäche hinaus, und ſuchen friſch und reines Waſſer; wie ſie denn das dicke und ſchlammige Waſſer nicht wohl vertragen können, und leicht darin abſtehen.

In Teichen thun die Barſche großen Schaden, denn ſie freſſen die jungen Fiſche faſt alle auf, daß man zu keinem Samen kommen kann. Werden ſie aber in einem Teiche allein gehalten, ſo vermehren ſie ſich ſehr. Gemeiniglich gibt man vor, daß der Barſch, indem er ſeine ſtachelige Federn, die er oben auf dem Rücken hat, ſträubet und aufhebt, den Hecht nicht fürchte; allein, der Hecht bemächtigt ſich deſſelben beym Kopfe, und ver-

verzehret ihn, weil man oft dergleichen in dem Magen der Hechte gefunden hat.

Die Barſche werden mit Netzen, Reuſen und Angeln gefangen. Weil ſie während der Leichzeit nicht bequem mit Netzen zu fangen ſind, ſo pflegt man in den Waldſeen Reuſen von Tannen für ſie zu ſetzen, welche man mehr oder weniger tief ſtellen muß, nachdem es mit dem Leichen von ſtatten geht; und weil der Barſch ſehr Steinklippen und andere ungelegene Stellen ſuchet, wo man, wegen des ſteinigen Bodens, Pfähle und andere Anſtalten zu Waſſergebäuden nicht anbringen kann: ſo gebrauchet man, an einigen Orten, Reuſen, welche aus geſpaltenen Fören verfertigt, und auf eben die Art wie die Fiſchzäune gebunden ſind. Dieſe Kienreuſen werden bald weiter vom Lande ab, bald näher daran gelegt, nachdem der Barſch zum Leichen ſteigt; jedoch die Oeffnung allemahl nach dem Lande zu.

Wer große Barſche in einem See oder Pfuhl hat, der nehme eine Angel mit einem kleinen Häkchen, und mache einen Weißfiſch daran; das iſt: er ſteche ihm den Haken durch den Leib in der Seite, werfe ihn an der Angel hinein, und rücke bisweilen damit, ſo ſchießt der Barſch darnach, und verſchlingt den Weißfiſch ſammt dem Haken, da man ihn denn herausziehen kann. Wenn man nur einen Fuß oder ein weniges vom Fuße eines Krebſes an die Angel macht, ſo fängt man die beſten und größten Barſche damit. Man fängt ſie auch im Winter unter dem Eiſe mit Angeln, woſelbſt man auch in einer großen Tiefe zu ihnen kommen kann. Man muß im Sommer Regenwürmer im Keller in einen Topf ſetzen, ſie mit Sand wohl beſtreuen, und im Winter an die Angel machen. Auch muß man am Haken vorn die Schnur mit Bley begießen, daß ſie es nicht abbeißen, und ſie muß breit gemacht ſeyn; ſo ſieht ſie auch faſt wie ein Weißfiſch aus, und man fängt ſie deſto leichter; man muß aber die Angel nicht ſtill hal-

ten, ſondern umrühren, ſo ſchießt der Barſch darnach, weil er ein gieriger Fiſch iſt.

Nach dem Berichte des Linnäus, im I B. der überſ. Schwed. Abhandl. S. 251, f. bereiten die Lappländer aus den Barſchhäuten folgender Geſtalt einen Leim. Sie ziehen die Häute von großen Barſchen ab, die ſie nachher trocknen, und ſodenn in kaltem Waſſer einweichen, daß man die Schuppen abſchaben kann, welche weggeworfen werden. Gemeiniglich nehmen ſie 4 bis 5 Stück ſolcher Barſchhäute zuſammen, legen ſie in eine Rennthierblaſe, oder wickeln ſolche in weiche Birkenrinden ein, daß das Waſſer ſolche nicht ſelbſt berühren, ſondern nur der heiße Brodem daran kommen kann. Dieſe alſo eingewickelte Fiſchhäute legen ſie in einen Topf mit kochendem Waſſer, und einen Stein oben darauf, daß ſolche nicht oben ſchwimmen, ſondern immer unten im Waſſer bleiben, und laſſen es bey einer Stunde lang ordentlich kochen. Hernach nehmen ſie dieſe Häute aus ihrer Blaſe oder Rinde, wenn ſie los, weich und leimig ſind, und leimen ihre Bogen damit, die ſie mit ſtarken Bändern feſt umbinden, bis der Leim völlig getrocknet iſt, da ſich ſolches denn niemahls wieder auflöſet, oder von einander geht, ſondern feſter als irgend eine Hauſenblaſe zuſammenhält.

Das Fleiſch dieſes Fiſches iſt zwar etwas hart, dabey aber recht geſund, auch kranken Leuten und den Sechswöchnerinnen, ja auch ſelbſt den Febricitanten, nicht undienlich. Bey den Römern wurden die Barſche ſehr geliebt, und vom Auſonius ihrer Delicateſſe wegen, Deliciæ menſarum genannt, welches Lob ihnen auch heut zu Tage noch jedermann gönnet. Ihr an ſich angenehmes Fleiſch wird durch gute Zurichtung noch lieblicher. Man kann ſie nach folgenden Vorſchriften bereiten.

Barſche zu reißen und zu ſchuppen. Man ſchuppet ſie mit einem Reibeiſen; hernach fährt man ihnen mit einer Spicknadel, oder einem ſpitzigen Hölzchen, unter dem Floß hinein, und zieht den Darm heraus, ſo wird die Galle daran

hangen,

hängen, welche man wegſchneiden muß. Oder, man ſchneidet den Barſchen den Bauch ab, und nimmt das Eingeweide heraus; der Rogen aber muß darin liegen bleiben; ſo ſind ſie fertig, und können auf ſolgende Art bereitet werden.

Barſche ganz gemein zu ſieden. Die gemeinen Leute reißen die Barſche nur, waſchen ſie darnach aus, gießen ein wenig Waſſer darauf, und nach dieſem ſieden ſie ſelbige mit dem erforderlichen Salze blau, wie die Karpfen. Wer ſie etwas beſſer haben will, macht eine Brühe von Eyerdottern, halb Wein, halb Waſſer und halb Eſſig, geſtoßenen Zimmet und Muskatenblüthen darüber.

Barſche zu backen. Sie werden, wie gewöhnlich, geſchuppt und ausgenommen, auf beyden Seiten ein wenig eingekerbt, oder kleine Schnittchen in die Quere ins Fleiſch gethan, geſalzen, und in Mehl herumgewälzt, hernach in Butter recht braun gebacken, trocken aufgetragen, und noch beſonders eine Citronenbrühe dabey geſetzt.

Barſche mit Butter und Peterſilie. Wenn die Barſche geſchuppt und geriſſen ſind, ſiedet man ſie ab; thut ſodenn in eine Caſſerole Butter, gehackte Peterſilie, Muskatenblüthen, geriebne Semmel und Jngber, gießt Waſſer oder Fiſchbrühe darauf, ſetzt es aufs Kohlenfeuer, läßt es einkochen, und leget alsdenn die abgeſottenen Barſche darein, welche auch ein wenig mitkochen müſſen, damit ſich die Brühe hinein ziehe. Endlich richtet man an, ſtreuet über die Fiſche Muskatenblüthen und Jngber, und trägt ſie auf.

Barſche mit zerlaſſener Butter. Man reißt die Barſche, ſchuppet ſie aber nicht, ſondern ſiedet ſie nur ab. Nach dem Abſieden können ihnen die Schuppen ſammt der grauen Haut abgezogen, und die Barſche in einer Schüſſel angerichtet werden; man läßt aber Butter zergehen, damit ſich das Salz ſetze; dieſe gießt man über die Barſche, ſetzt ſie auf ein Kohlenfeuer, decket ſie zu, und läßt ſie eine Weile dämpfen. Ehe man ſie aufträgt, ſtreuet man gehackte grüne Peterſilie und Muskatenblüthen darüber.

Barſche mit Kapern-Soße, werden zugerichtet wie Karauſchen mit Kapern-Soße. Siehe unter Karauſche.

Barſche mit einer Citronen-Soße. Nachdem man ſie auf vorerwähnte Art bereitet hat, ſetzt man in einer Caſſerole, oder einem Tiegel, ein Stück ausgewaſchene Butter aufs Feuer, ſchüttet geriebne Semmel, Citronen-Schalen und Scheiben, auch Muskatenblüthen, dazu, gießt ein Glas Wein und Waſſer darauf, welches zuſammen noch eine Weile kochen muß, bis es dick zu werden anfängt; leget alsdenn die Barſche hinein,

und läßt ſie ein wenig kochen. Wenn ſie angerichtet werden ſollen, thut man ſie ordentlich auf die Schüſſel, gießt die Brühe darüber, garniret die Citronenſcheiben fein zierlich auf die Fiſche und gibt ſie auf die Tafel.

Auf eine andere Art. Wenn die Barſche geſchuppt und ausgenommen ſind, zieht man ihnen einen Faden durch die Naſe und den Schwanz und bindet den Schwanz an den Kopf zuſammen, damit ſie krumm werden; alsdenn werden ſie mit Waſſer und Eſſig, wie auch etwas Salz, in einem Keſſel abgeſotten. Iſt nun dieſes Waſſer mit dem Fiſch halb eingekocht, ſo thut man Citronenſcheiben, Jngber, Pfeffer und Semmel-Krumen dazu. Dieſes wird noch zuſammen eine Weile gekocht; alsdenn legt man ein Stück Butter dazu, und richtet ſie ſo an.

Barſche mit einer Fricaſſee-Soße, werden eben ſo gemacht, wie Karpfen mit einer Fricaſſee-Soße. Siehe unter Karpfen.

Barſche mit einem Ragout. Wenn man die Barſche ausgenommen hat, leget man ſie auf den Roſt, thut Kohlen darunter, und wendet ſie um. Sieht man nun, daß die Haut trocken, und die Fiſche halb gar worden, ſo nimmt man ſie davon, und ſchälet ſie reinlich ab. Alsdenn gießt man 1 Nößel Wein nebſt etwas Fiſchbrühe in eine Caſſerole, thut eine große mit Nelken geſpickte Zwiebel, gehackte Peterſilie und ein Lorbeerblatt dazu, würzet ſie mit Salz und Pfeffer, thut ein Stück Butter in der Größe eines Eyes in eine andere Caſſerole, läßt ſie mit ein wenig Mehl auf dem Feuer halb braun werden, gießt die bereitete Brühe dazu, leget die Barſche ordentlich bey einander hinein, und läßt ſie bey gelindem Feuer gemächlich kochen. Wenn ſie gar ſind, nimmt man ſie heraus, leget ſie in eine Schüſſel, ſchüttet ein beliebiges Ragout in der Faſtenzeit darüber, und richtet ſie warm an.

Barſche mit Sahne und Kümmel, richtet man eben ſo zu, wie Karauſchen mit Sahne und Kümmel. Siehe unter Karauſche.

Barſche mit einer Sardellen-Soße. Man nimmt die Barſche aus, und kocht ſie in einer kurzen Brühe auf folgende Art. Es werden dieſelben ordentlich in eine Caſſerole gelegt, große Zwiebeln, eine grüne Citrone, Peterſilie, kleine Zwiebeln, Lorbeerblätter, Gewürznelken, Pfeffer, Salz, zwey Gläſer Wein, und ein wenig Weineſſig und Waſſer dazu gethan, daß die Fiſche damit bedeckt ſind. Hernach kocht man ſie in einer Caſſerole gar, läßt ſie völlig erkalten, zieht ſie heraus, ſchuppet ſie ab, leget ſie ordentlich in eine Schüſſel bey einander, deckt ſie zu, und hält ſie warm. Wenn nun die Barſche ſolchergeſtalt mit einer kurzen Brühe gar

gekocht

gekocht ſind, thut man ſo viel friſche Butter, als nöthig iſt, in eine Caſſerole, ſtreuet ein wenig Mehl darein, wirft ein Par gehackts Sardellen, Kapern, eine kleine Zwiebel und eine Citronen-Schale dazu, und würzet es mit Salz, Pfeffer, und ein wenig Muskatennuß, gießt ein wenig Waſſer und Weineſſig hinein, rührt die Soße mit einem Löffel auf dem Feuer um; und wenn die Butter geſchmolzen und die Brühe dicklich geworden iſt, nimmt man die Citronenſcheiben und Zwiebeln heraus; ſieht zu, daß die Soße einen guten Geſchmack habe und nicht geronnen ſey, ſchüttet dieſelbe über die Barſche, und richtet ſie warm an.

Barſche zu mariniren. Wenn ſie geſchuppt und geriſſen ſind, muß man ſie auf den Seiten kerben, alsdenn einſalzen, und eine Weile im Salze liegen laſſen. Hierauf ſtreifet und trocknet man ſie ab, bäckt ſie in Schmalz oder Baumöhl, oder man kann ſie auch auf einem Roſte braten, mit Baumöhl oder Butter beſtreichen, und ſie ſo lange braten laſſen, bis ſie gar ſind, wobey man aber verhüten muß, daß ſie nicht zerreiſſen. Wenn ſie kalt geworden ſind, lege man ſie in eine Tonne oder in ein ſteinern Geſchirr mit Lorbeerblättern, etwas Pfeffer, Oehl und ſtarkem Eſſig; und wenn man ſie verſpeiſen will, ſchütte man etwas friſchen Eſſig, auch nach Belieben Baumöhl darauf, und gebe ſie kalt auf den Tiſch.

Barſche in einer Potage. Man nimmt 3 bis 4 Barſche aus, wäſcht und bratet ſie auf dem Roſt, macht hernach die Haut ſauber davon; den beſten von dieſen Fiſchen aber behält man beſonders, und von den übrigen macht man das Fleiſch herunter. Wenn ſolches geſchehen iſt, kann man 2 Dutzend ſüße Mandeln nehmen, ſie ſchälen, im Mörſer ſtoßen, und öfters mit einigen Tropfen Waſſer anfeuchten. Wenn ſie kleingeſtoßen ſind, muß das von den Gräthen abgelöſete Fleiſch der Barſche, nebſt dem Gelben von 4 hartgeſottenen Eyern dazu gethan, und alles unter einander geſtoßen werden. Nach dieſem ſchneide man eine Zwiebel, wie auch gelbe Rüben und Paſtinaken ſcheibenweiſe, verwelle ſie mit ein wenig Butter in einer Caſſerole auf dem Caſſerollache, und wenn dieſelben noch nicht braun geworden ſind, thue man ein wenig Peterſilie nebſt einer ganzen Zwiebel dazu, gieße Fiſch-Brühe, die ſich noch nicht gefärbt hat, hinein, thue auch Semmel-Krumen, ſo groß wie ein Ey, wie auch in Scheiben geſchnittene Champignons dazu, laſſe ſolches alles bey gelindem Feuer langſam kochen; ferner nehme man das im Mörſer geſtoßene Coulis, ſchlage es, wenn es in einer Caſſerole mit Jus zergangen iſt, durch ein Haartuch, ſchütte es in einen Napf oder kupfernen Haſen,

ſchmelze ſodann etwas Butter in einer Caſſerole mit einigen Championons, und wenn ſelbige gebraten, gieße man ein wenig Fiſchbrühe dazu, und würze es mit Salz, Pfeffer und allerhand feinen Kräutern. Wenn es nun kocht, muß man den Barſch, welcher beſonders aufbehalten worden, dazu thun, ihn mit den Championons kochen, hernach ein Dutzend Karpfenmilch blanſchiren, ſie wiederum ablaufen, ſodenn in die Caſſerole, worin der Barſch iſt, thun, und ſie damit kochen laſſen. Wenn alsdenn die Brühe etwas eingekocht und weniger geworden iſt, wird ein wenig Coulis aus dem kupfernen Haſen dazu genommen, damit es einen Geſchmack bekomme, und alſo warm auf heißer Aſche gehalten. Wenn ſolches geſchehen, wird Semmelrinde in der Potageſchüſſel aufgekocht, der Barſch aus der Caſſerole ordentlich gethan, in die Mitte der Potage gelegt, der Rand der Schüſſel mit Karpfenmilch garniret, das Coulis über die Potage warm angerichtet, und aufgetragen.

Barſche in einer Torte. Die Barſche werden ausgenommen, wohl geputzt, mit einem Glaſe Wein aufgewellt, damit man ſie abſchuppen kann, hernach in einen feinen Teig geſchlagen, mit Salz, Pfeffer und einem Bündchen guter Kräuter gewürzt, und mit Gewürznelken geſpickt. Nach dieſem thut man Butter, Karpfenmilch, Auſtern, Morcheln und Champignons daran, ſchließt alsdenn die Torte mit einem Boden von eben dem Teige, macht einen Kranz herum, beſtreicht ſie mit geklopftem Ey, ſetzt ſie in den Ofen, und läßt ſie darin backen; alsdenn, wenn ſie gar iſt und angerichtet werden ſoll, thut man Citronenſaft daran, und trägt ſie zu Tiſche.

Barſch, (Gift=) ſiehe unter G.

Barſch, (Rauher) L. Aſper, Fr. Apre, Apron; nennet man eine Art von Barſchen, weil ſowohl ihre Kiefer, als Schuppen, ſehr rauh ſind. Man hat davon zweyerley Hauptarten:

1. Aſper major Danubianus, der Zindelfiſch, eine Art Barſche, die ſich häufig in der Donau finden, und welche Gesner am beſten beſchrieben hat.

2. Aſper piſciculus, Gobioni ſimilis, *Geſn.* Gobius aſper, der Streber, Strever, wie er zu Regensburg genannt wird.

Er ſieht röthlich aus, und iſt mit breiten ſchwarzen Flecken gleichſam beſäet. Sein Kopf iſt ziemlich breit und ſpitzig, und das Maul nicht gar zu groß. Er hat keine Zähne. Er iſt gut zu eſſen; das Fleiſch aber iſt trockner, als des Gründlings.

Barſch, (Sand-) L. Perca arenaria; ſiehe Sander.

Barſch, (See=) L. Perca marina, wird nicht ſo groß, als der Fluß=Barſch. Er ſieht braunroth oder ſchwärzlich aus; der Rücken iſt mit Spitzen beſetzt, und mit kleinen Schuppen bedeckt. Er hält ſich gemeiniglich um die Klippen auf, und nähret ſich mit kleinen Fiſchen. Zum Eſſen ſoll er nicht viel taugen. Sein Kopf, wenn er verbrannt wird, iſt dienlich, die Wunden rein und trocken zu halten.

Barſes, ſind große zinnerne Büchſen, in welchen man den Thee aus China bringt. Es gibt Barſes, welche 1 bis zu 10 Pfund in ſich faſſen.

Bart, L. Barba, Fr. Barbe, heißt, bekannter Maßen, die ordentliche männliche Zierde von Haaren, womit die Natur das Kinn der Männer meiſten Theils, und zwar vor dem weiblichen, verſehen hat. Auch wird die Gegend ſelbſt, wo dieſe Haare ſtehen, bisweilen der Bart genannt. Siehe auch Flachs=Bart. Milch=Bart.

In Frankreich iſt das Bartſcheren oder Barbiren, Fr. Faire la barbe, zugleich mit der Perrückenmacherkunſt verbunden.

Eine Beſchreibung und Abbildung der Barbir=Inſtrumente, findet der man in des Herrn v. Garſault Paruckenmacherkunſt, im VIII B. des überſ. Schauplatzes der Künſte und Handwerke, S. 9, f.

Beſchreibung und Abbildung einer ſogenannten Bartroßmühle, oder Maſchine, vermittelſt welcher man in einer Minute 60 Perſonen den Bart abſcheren kann, ſt. im VII B. der Leipz. Samml. 1751, 8. S. 813—815.

Dieſe Maſchine beſteht aus einem runden Gebäude von Brettern, darin mancherley Kopflöcher geſchnitten ſind, und wodurch der Bart hinein geſteckt wird. Inwendig aber wird ein großes Horizontalrad von einem Pferde herum getrieben, an welchem eine Menge Schermeſſer in verſchiedenen Stellungen, wie es die Gegenden

genden des Geſichts, wo Haare ſitzen, nöthig haben, feſtgemacht. Derjenige nun, der ſich barbiren läßt, muß dieſe Gegenden an die verſchiedenen Meſſer halten; ſo wird der Bart und alles Haar glücklich abgenommen. Wenn dieſe Erfindung nicht dem Lächerlichen und der Verſchwendung eines übermäßig und unrecht angewendeten Witzes nahe wäre: ſo würde dieſelbe den Barbirern und Feldſcherern ihr Brod ſchmählern; zu ihrem Glück aber wird wohl ſo leicht niemand ſeyn, der ſich in Gefahr ſetzen wird, Mund, Naſe, Kinn und Ohren durch einen geringen Fehler oder unrechte Verrückung der Stellung der Meſſer und Maſchine zu verlieren.

Bey Pferden, heißt der Bart, Fr. Barbe oder Barbouchet, der Ort, wo ſich die beyden Knochen der Ganaſſe über dem Kinn und auswendig an dem untern Kinnbacken vereinigen. Es trägt dieſer Theil viel zur Güte des Maules bey; denn wenn die beyden Knochen, welche ihn formiren, allzu weit von einander ſtehen, und zu wenig Vorſprung haben, iſt er nicht empfindlich genug, weil die Kinnkette nur auf den Seiten aufliegt. Stehen die beyden Knochen allzu nahe an einander, und zu weit heraus: ſo iſt der Bart allzu erhaben, und allzu empfindlich, weil die Kinnkette alsdenn nur in der Mitte aufliegt. Hat endlich der Bart allzu viel Haare, oder iſt er allzu fleiſchig, iſt er harthäutig oder callös: ſo ſind ſolches Fehler, welche anzeigen, daß das Pferd nicht empfindlich genug iſt, oder daß es übel gewartet, oder nicht gut gehalten worden.

Bart, nennet man auch die langen Haare, welche um das Maul der Haſen, Kaninchen, Katzen, u. d. gl. Thiere, auf beyden Seiten ihrer Lefzen ſitzen.

Der Bart am Schlüſſel, heißt dasjenige Stück, welches vorn auf das Rohr gelöthet, und auf mancherley Art, vermittelſt der Bogenfeile, eingeſchnitten, ja gar durchgebrochen wird, damit es über die Gänge des Eingerichtes, ſo im Mittelpuncte den Dorn hat, darauf der Schlüſſel geſteckt wird, paſſiren könne. Siehe Schlüſſel.

Auch einen Theil der Holzaxt nennet man Bart.

Bart

Bart im Spinnen, heißt, wenn diejenigen, welche des Spinnens noch nicht recht kundig ſind, die abgeriſſenen Enden am Wocken hängen laſſen, und den Faden an einem andern Orte des Wockens wieder anſpinnen. Das gemeine Volk nennt dergleichen Bärte zuweilen auch Freyer. Siehe Spinnen.

Bart=Gerſte, Hordeum zeocriton *L.*; ſ. Gerſte, No. 4.

Bart=Gras, Andropogon *L.*; ſiehe unter Gras.

Bart=Hafer, ſiehe unter *Avena.*

Bart=Nägelein, Bart=Nelken, Caryophyllus barbatus; ſiehe unter Nelke.

Bart=Nuß, ſiehe Haſel=Staude.

Bartſch, iſt ein Trank, welcher von dem gemeinen Volke in Polen und Litauen, anſtatt des Bieres gebraucht wird. Er wird aus Waſſer, in welchem das Kraut Bärenklau oder Bärwurz, mit wenigem Sauerteig abgeſotten worden, bereitet, und iſt in hitzigen Fiebern ein vortreffliches Mittel den Durſt zu löſchen. Siehe *Acanthus germanicus.*

Bart=Seife, Fr. Savonette, iſt entweder gemeine Seife, welche, in Ermangelung einer andern, zum Bart gebraucht wird; oder aber beſonders zugerichtete, in Kugeln formirte, wohlriechende und der Haut zuträgliche Seife. Siehe Seif=Kugel.

Bart=Wachs, Fr. Cire pour la barbe. Man hat weißes und ſchwarzes. Zum weißen, ſchmelzet man 4 Unzen weiß Wachs, und 2 Unzen Jasmin=, oder andere wohlriechende Pomade, in einem irdenen Gefäße, über einem Kohlenfeuer, rühret es unter einander ſacht ein, und gießt zuletzt, wenn alles wohl geſchmolzen iſt, einen Löffelvoll Citronen=oder Pomeranzen=Eſſenz dazu; und wenn alles gemiſcht und in beliebige Formen gegoſſen iſt, wirft man ſie in ein anderes Gefäß mit friſchem Waſſer, und läßt es ſo kalt werden. Die Formen dazu ſind von weißem Wachſe, von der Größe einer Siegellack=Stange. An dem einen Ende haben ſie einen Deckel,

wie

wie an einer Zahnſtocher-Büchſe. Wenn das Wachs kalt geworden iſt, nimmt man den Deckel weg, und ſtößt die Stange mit der Fingerſpitze heraus.

Will man ſchwarzes Bartwachs haben, welches man auch zu den Augenbraunen gebrauchen kann, ſo miſchet man unter vorerwähnte Compoſition etwas Kien-Ruß; und, um es wohlriechend zu machen, 2 Löffelvoll fein Pulver à la Marechale; oder auch 2 Löffelvoll fein gepülvertes Mark von Engelſüß, und, anſtatt der Pomeranzen-oder Citronen-Eſſenz, ein wenig Amber-Eſſenz.

Barte, (Mahl-) ſiehe Forſt-Hammer.

Barthiſches Bier, ſiehe Th. V, S. 31.

Bartholomäi Kraut, (St.) ſ. Caſſinen-Staude, No. 2.

Baruth, iſt ein indianiſches Maß, welches 17 Gantans, d. i. 50 bis 56 Pfund Pfeffer pariſer Gewichts, wovon ein Pfund 16 Unzen hat, in ſich hält.

Barutſchen, Berutſchen, eine Art von leichten vierräderigen kleinen Poſtchaiſen, die ſonderlich im Böhmiſchen und Oeſterreichiſchen ſehr gebräuchlich ſind. Zur Winterszeit ſetzt man, ſtatt der Räder, Kufen hinan, und ſie heißen alsdenn Barutſchen-Schlitten.

Bas, ſiehe Strümpfe.

Bas bord, Backbord; ſ. unter Bord.

Bas à Homme, und Bas à Femme, ſind Nahmen, die man in Frankreich gewiſſen ſehr gemeinen Papieren gibt, welche die Barettkrämer zu Einpackung ihrer Waaren gebrauchen. Einige dieſer Papiere ſind geleimt, andere nicht.

Baſaltes, Baſanus, *Plin.* ſchwarzer Schörl, iſt eine Art ſchwarzer Marmor oder Probirſtein, welcher ſehr hart iſt, und der Feile widerſteht, ſchwer, dicht und gelinde anzufühlen, und eiſenfarbig iſt. Er hat unterſchiedene Kanten, von der Stärke und Länge als zugehauene Balkenſtücke, damit man dieſelben auf den Straßen, an Häuſern, inſonderheit an Ecken als Weichpfähle zu ſetzen pflegt. Er wächſt in länglichen Stücken und Stangen,

Stangen, in Aethiopien, und an unterſchiedenen Orten in Deutſchland, als: in Böhmen, beſonders in Meißen, bey Stolpe, daher er auch meißniſcher Probirſtein genannt wird. Man brauchet ihn, wie andere Probirſteine, zum Streichen des Goldes und Silbers. Siehe Probir-Stein.

Baſanus Plinii, ſiehe den vorhergehenden Artikel.

Baſar, ſiehe Bazar.

Baſaruco, iſt eine kleine indianiſche Münze von ſehr geringem Gehalt, weil ſie bloß aus ſehr ſchlechtem Zinn geſchlagen iſt. Es gibt zweyerley Arten von dieſer Münze; Eine nennt man die gute; die andere, die ſchlechte. Dieſe letztern Baſarucos ſind um $\frac{1}{6}$ geringer, als die guten. Man brauchet 3 Baſarucos zu 2 portugieſiſchen Reys, 15 zu einem Vintain, und 375 zu einem Pardao Xerafin.

Bas-Breton, oder Fils Bas-Bretons, nennet man in Frankreich bisweilen ein weißes Garn, welches von Morlair kommt; das man aber gewöhnlicher Fil de Cologne, oder cölniſches Garn nennet.

Baſcule, oder Boutique, ein Schiff, in deſſen Mitte ſich ein löcheriger mit Waſſer angefüllter Kaſten oder Fiſchhälter befindet, um darin die Fiſche aus ſüßem Waſſer lebendig fortzubringen. Siehe Th. XIII, S. 498.

Baſel-Dicken, eine basler Münze. Es gilt einer 6 Batzen, oder 10 Plapperts, oder 20 Lutzer.

Bas-fond, Untiefe, ein Ort im Meere, wo ſeicht Waſſer, und eine Strandung zu befürchten iſt. Er iſt dem Grand-fond entgegen geſetzt.

Baſilien, Baſilienkraut, Baſilg, Baſilgen, Baſilgram, Baſilik, Braunſilge, Grünkraut, Hirn-Kraut, Königskraut, L. Baſilicum, Herba baſilica, Herba regia, Ocimum, Ocymum, Fr. Baſilic, iſt ein kleines wohlriechendes Kraut, von dem man 8 bis 10 Arten rechnet; es gibt aber deren nur 6, welche von einander recht unterſchieden ſind; die andern ſind bloß Varietäten.

Die

Die erſte iſt die kleine Art, Ocymum minus, deren Blatt rund, und faſt ſo klein, als bey dem Thymian, von einer zarten grünen Farbe, und angenehmen Geruch, iſt. Die Wurzel iſt holzig und hart, mit vielen Faſern verſehen. Sie treibt eine Menge kleiner Aeſte aus, welche ſich in der Runde von einander entfernen, und eine Kugel formiren. Die Blüthe iſt weiß, und ſteht auf kleinen Kelchen zwiſchen den Blättern, aus welchen ſehr kleine, braune, glänzende, und mehr eyförmige als runde Samen werden. Dieſes iſt diejenige Art, welche am beliebteſten iſt, weil ſie ſowohl die Augen als den Geruch ergetzet.

Die zweyte Art, welche man das mittlere Baſilik nennet, unterſcheidet ſich von der erſten durch die Größe ihres Blattes, welches von noch einmahl ſo großem Umfange iſt. Die Pflanze breitet ſich auch mehr aus, und riecht faſt wie Würznelken. In Anſehung des übrigen kommt ſie mit der vorigen überein. Es gibt 2 Arten davon; die eine iſt grün, und die andere violett.

Die dritte nennet man Baſtard=Baſilik; es hat ein noch viel größeres Blatt; der Geruch aber iſt nicht ſo angenehm. Es gibt davon ebenfalls 2 Arten; eine grüne, und eine violette.

Die vierte, welche man die dreyfarbige, Ocymum tricolor, nennet, hat ein purpurroth, gelb und grün geſtreiftes Blatt, welches an Größe noch das Blatt der vorigen Sorte übertrifft. Ihr ſtarker Geruch iſt nicht angenehm. Im übrigen gleichet ſie dem Baſtardbaſilik.

Die fünfte, wird das Küchen=Baſilik genannt, weil man ſich deſſen zu den Speiſen bedient. Ihr Blatt iſt groß, länglich und glänzend. Dieſe Art iſt wegen ihrer Nutzbarkeit am ſchätzbarſten. Sie wird 15 bis 18 Zoll hoch, und treibt viele Zweige, auf welchen allen oben eine ſehr lange Röhre ſteht, die mit weißen Blumen umgeben iſt, welche wie die vorhergehenden, in einem kleinen Kelche ſtehen, aber größer ſind, und auf welche der Same folgt. Ihr Geruch iſt lieblich und angenehm.

Die

Die ſechste nennet man die große überwinternde Art, und ſie iſt ſehr ſelten. Sie hat mehr Zweige, als die vorhergehenden, und treibt auch eben ſowohl Aehren, die aber kürzer und dicker ſind. Die Blume iſt auch weiß, das Blatt dick, oval, und von einer zarten grünen Farbe. Ihr Geruch iſt ziemlich angenehm, und man könnte ſich derſelben eben ſo, wie der vorhergehenden, bedienen, wenn ſie gemeiner wäre. Aber ſie erfordert viel mehr Wartung, und dieſes iſt auch ohne Zweifel die Urſache, warum ſie nicht ſo gar häufig zu finden iſt. Sie bekommt zur Blüthzeit gern den Brand, und gleich über der Erde den Krebs, wodurch ſie alsbald zu Grunde geht, ſo daß es ſchwer hält, den Samen davon zu bekommen. Das vorzüglichſte bey ihr iſt, daß ſie den Winter ausdauert; man muß ſie aber während demſelben verwahren.

Da alle Arten der Baſilik, außer der letztern, jährliche Pflanzen ſind, ſo werden ſie alle Jahr aus dem Samen gezogen; dieſen ſäet man im März oder April in ein Miſtbeet, und bedeckt daſſelbe gegen Abends mit Bretern oder Strohdecken, damit die Kälte, wovon dieſer Same verdirbt, nicht eindringen könne. Wenn die aus dem Samen hervorgewachſenen Pflänzchen zum Verpflanzen taugen, und das Reifwetter nachgelaſſen hat,, verſetzt man die beſondern Sorten zum Vergnügen in Töpfe, welche mit guter zubereiteter Erde angefüllt ſind; diejenigen aber, welche zur Medicin und in der Küche gebraucht werden ſollen, in ein Beet, welches an der Sonne liegt, und entweder im November, December, oder im Frühlinge, ſobald man in die Erde kommen kann, mit Miſt gedünget, und gegraben werden muß. In ein ſolches zubereitetes Beet verſetzt man zu Ende des Aprils, oder Anfange des May, die obbemeldeten mit Erde ausgenommenen Pflanzen, nach der Schnur, 9 Zoll weit von einander, und begießt ſie ſofort, damit die Erde ſich um ihre Wurzeln ſetze. Den Samen der gemeinen Baſilik kann man auch zu Anfange des May auf ein zubereitetes

Beet ſäen; früher aber nicht, denn ſonſt verdirbt der Same in der kalten Erde. Zuvor aber muß das Beet Fuß vor Fuß niedergetreten, hernach gleich und fein geharket, der Same darauf geſäet, und ganz flach untergeharket werden. Das ganze Beet beſtreuet man mit kurzen leichten Pferdemiſt; jedoch nicht dick, ſondern, daß die Erde mit demſelben nur einiger Maßen bedecket werde.

Obgleich dieſe Pflanzen nur allein vom Samen gezogen werden, ſo kann man doch, wenn man etwa eine beſondere Sorte aus dem Samen erhielte, die man gern vermehren wollte, im May Sprößlein davon nehmen, und in ein temperirtes Miſtbeet pflanzen, ſie auch dabey etwa 10 Tage lang begießen, und im Schatten halten, da ſie denn, dieſe Zeit über, wurzeln werden, und innerhalb 3 Wochen mit den Pflanzen, welche aus dem Samen gewachſen ſind, entweder in Töpfe oder Rabatten verſetzet werden können.

Auf die fünfte Art halten die Küchengärtner beſonders, weil man ſich derſelben ordentlich zu dem Eſſen bedienet. Man zieht ſie aus, ehe ſie blühet, und machet Büſchel davon, welche man auf dem Küchenbeet, oder an einem andern luftigen Orte im Schatten leget. Man thut ſie hierauf in Schachteln, und reibet ſie, wenn man ſich ihrer mit andern Gewürze zu den Brühen bedienen will, zu Pulver. Man miſchet ſie auch in das Füllſel zu gebratenen Tauben. Man brauchet ſie auch noch in Fiſch-Brühen, ohne ſie zu Pulver zu machen. Endlich bedienet man ſich ihrer auch in den meiſten Ragouts, und in Würſten als einer Würze, und ihr Geſchmack iſt faſt durchgängig beliebt. Einige brauchen auch das Kraut, wenn es noch zart und grün iſt, an den Salat, dem es einen angenehmen Geſchmack gibt.

Man ſammelt den Samen im Auguſt von den Pflanzen der erſten Ausſaat im Februar oder März, welcher ſich zwey bis drey Jahr hält.

Den Ziegen iſt das Baſilienkraut ſehr zuwider, und ſie meiden daſſelbe als das ärgſte Gift.

Dieſe Pflanze hat auch in der Arzeney ihren Nutzen. Sie iſt gut für das Haupt und die Bruſt, und herzſtärkend. Ihre wie Thee gekochten Blätter und Blüthen lindern die Kopfſchmerzen, und zertheilen die Flüſſe an demſelben. Wenn ſie dürre ſind, macht man ein Pulver daraus, welches man mit andern aromatiſchen und auf eben die Art zubereiteten Kräutern vermiſchet. Und dieſes iſt eben das Pulver, welches man das Haupt-Pulver nennet, und wie den Toback ſchnupfet, um das Gehirn zu reinigen, und welches auch viele wäſſrige Feuchtigkeit abführt, vornehmlich, wenn man nüchtern etliche Priſen davon gebrauchet. Der Same in Wein getrunken, gibt eine gute Herzſtärkung. Das Kraut führt viel kräftiges Oehl und flüchtiges Salz bey ſich. In den Apotheken brauchet man die Blätter und den Samen. Dieſes Kraut hat überhaupt eine Kraſt zu wärmen, zu trocknen, zu zertheilen, zu eröffnen, und zu reinigen; iſt gut für den Schwindel und Ohnmacht, erwärmet den kalten ſchwachen Magen, befördert die Verdauung, reiniget die Bruſt und Lunge von allem zähen Schleim, erleichtert den kurzen und ſchweren Athem, und benimmt den alten Huſten, mehret die Milch in den Brüſten, erwärmet und reiniget die kalte Mutter, befördert den Monatbfluß und die Geburt. Von Einigen iſt angemerkt worden, daß die Frauen, welche Baſilienwurzeln und Schwalbenfedern in den Händen halten, wenn ſie in Kindesnöthen arbeiten, leicht und ohne Schmerzen gebären. Des Krautes Saft ſoll das Nieſen ſtillen. Mit 3 oder 4 Gran Campher vermiſcht, ſtillet das Naſenbluten. Das Kraut mit dem Samen zerſtoßen, und auf die Warzen und Leichdorne gelegt, zieht ſie mit der Wurzel heraus. Der Same iſt ein herrliches Mittel in der Bräune, Mundfäule, Schrunden der Lefzen, Bruſtwarzen und Geburtsglieder. Diejenigen, welche ſehr zu Kopfſchmerzen geneigt ſind, müſſen ſich dieſes Krautes enthalten, und nicht allzu oft daran riechen; es ſoll auch das Geſicht ſchwächen. Eine gleiche Wirkung hat auch der Wein, dem man mit dieſer Pflanze einen Muſkatellergeruch verſchaffen wollen.

In etlichen Apotheken hat man von der Baſilik das Waſſer, das Oehl, und den Balſam vom Oehl. Das Waſſer, welches aus der blühenden Pflanze deſtilliert wird, ſtärket das Haupt und Herz, reiniget die Bruſt, befördert den Auswurf, und vertreibt das Keichen, treibt den Harn und die Monathzeit, tödtet und treibt die Würmer aus, und kommt in allen Stücken mit dem Kraute überein. Das Oehl kommt mit in den Schlagbalſam; iſt auch ſehr geſchickt, die Lebensgeiſter wieder zu erwecken, und die Bewegung derer Säfte, aus welcher das Blut beſteht, wieder

herzuſtellen. Der Balſam iſt wider die Ohnmachten, Hauptweh und kalte Flüſſe dienlich.

Es gibt Leute, welche glauben, wenn dieſe Pflanze an einem feuchten Orte ſtehe, ſo wüchſen Scorpionen daraus; ja ſie wollen gar verſichern, daß man dergleichen Thierchen in den ſecirten Köpfen einiger Perſonen gefunden, die gern an dieſes Kraut gerochen, oder aber daſſelbe gepülvert, wie Schnupftoback in die Naſe gezogen haben. Wenn dieſes wahr wäre, wie ſie es durch das Zeugniß verſchiedener glaubwürdiger Perſonen behaupten wollen: ſo werden ſie uns doch nicht überreden, zu glauben, daß dieſes Kraut unmittelbar und aus ſich ſelbſt Scorpionen zeugen ſollte; ſondern es ſcheint vielmehr, daß die Scorpionen, welche dem Geruch dieſer Pflanze ſtark nachgehen, und ſolche auffreſſen, ihre ſubtile Eyer auf die Blätter fallen laſſen, welche nachmals auf gedachten Blättern ſelbſt, oder in denen Orten, wohin ſie vermittelſt derſelben gelangen können, ausgebrütet werden.

Heinr. Cph. Seyfferds Non-ens phyſicum, oder von Erzeugung der Scorpionen aus dem zerquetſchten Baſilico, ſt. im 34 Verſ. der Bresl. Samml. Oct. 1725. Cl. IV, Art. 9.

GE. WOLFG. WEDELII obſ. ex ocymo non naſci ſcorpiones, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* A. 1672, Obſ. 79.

Baſilien, (Wilde) Baſilic ſauvage; ſiehe *Acinos*.

Baſilisk, L. Baſiliscus, Regulus, eine Art Schlangen, die man ſonderlich in Aegypten, Libyen, und in dem Theile von Afrika, welcher Cyrenaica heißt, findet. Sie iſt zwar nicht über 1 Schuh lang, kann aber doch mit ihrem gefährlichen Ziſchen alle andere Thiere verjagen. Ihre Farbe iſt gelb. Sie hat auf dem Kopfe 3 hellglänzende weiße Flecke, faſt wie eine Krone anzuſehen, weshalb man ſie auch vorlängſt, wie ſelbſt der Nahme ausweiſet, für der Schlangen König gehalten hat. Ihr Gift iſt ſo ſtark, daß ſie durch ihr bloßes Anſchauen und Anhauchen nicht nur den Menſchen, ſondern auch ſelbſt andere Schlangen ſoll tödten können. Wie giftig und gefährlich aber auch dieſes Thier iſt, ſo findet es doch an dem Wieſel ſeinen Gegenſtand und Meiſter. Denn man will angemerkt haben, daß, ſo bald nur ein Wieſel in des Baſilisken Höhle kommen könne, er ſo fort von deſſen Athem und Geruche erſticke. Sonſt ſagt man, daß die alten Hähne im 7ten oder 9ten Jahre ih-

res Alters zuweilen ein Ey in den Miſt legen, aus welchem, wenn es von einer Kröte ausgebrütet würde, nachgehends ein Baſilisk hervorkomme, welcher ſo giftig ſey, daß alle diejenigen, ſo ihn nur anſähen oder höreten, gleich ſterben müßten. Welcher fabelhafte Urſprung vielen Gelegenheit gegeben, nicht unbillig zu zweifeln, ob auch jemahls ein Baſilisk geweſen ſey. Wer von dieſer Schlange gebiſſen wird, der bekommt an dem Orte des Biſſes eine gelbe Farbe, wird auch an dem ganzen Leibe blau, und kann nicht anders geheilt werden, als daß man ihm alſobald 1 Quent Bibergeil in Wein oder Magſamenſaft zerlaſſen, eingibt. Was die Landläufer unter dieſem Nahmen herum führen, werden aus einer Art von Rayfiſchen geſchnitzet.

Baſin, ein kreutzweiſe gewebter Zeug, welcher ganz von baumwollenem Garne, ſowohl im Aufzuge als Einſchlage, fabriciret wird. Man macht Baſinen von unterſchiedener Güte und Faßon; breite, ſchmahle, feine, mittlere, grobe, glatte, und auf einer Seite mit Haaren bezogene; andere mit kleinen unmerklichen Streifen ohne Haar, und andere mit großen Streifen oder Barren auch ohne Haar. Es gibt auch einige, in welchen man hänfenes oder fláchſenes, und bisweilen auch wergenes Garn mit einlaufen läßt.

Man fabriciret in Frankreich, vornehmlich zu Troyes, Rouen und Lyon, viele Baſine, an welchem leztern Orte die Fabrik dazu erſtlich gegen das J. 1580. etabliret worden. Es wird deren eine Menge in Frankreich verbrauchet, und es geſchehen auch große Verſendungen davon in die auswärtigen Länder. Dieſe Manufactur, welche vor allen andern von gleicher Gattung zur Mode dient, iſt für ſo anſehnlich geſchätzt worden, daß ſie zu einem Reglement vom Mon. Jänner 1701, welches ausdrücklich für ſie gemacht worden, Anlaß gegeben hat. In dieſem Reglement iſt unter andern enthalten, daß die Baſine oder breiten Bombaſine, ſowohl die glatten, als die mit kleinen oder großen Streifen ½ Elle und 1 Zoll im Kamme und auf dem Stuhle in der Breite haben, und aus 24 Leſen, jede von 40 Fäden, zuſammengeſetzt ſeyn ſollen; daß das Stück 24 Ellen in der

Länge halben ſoll; daß die kleingeſtreifften 160 Streifen in ihrer ganzen Breite haben ſollen; daß die Baſine mit 36 Barren oder großen Streifen ½ Elle, weniger 1 Zoll, im Kamme und auf dem Stuhle in der Breite haben, und aus 22 Leſen, jede von 40 Fäden, zuſammengeſetzt ſeyn ſollen; daß das Stück 24 Ellen in der Länge halten ſoll; daß ſie wirklich 36 gleichgezogene Barren in ihrer Breite, und jede Barre 3 Streifen haben ſollen; daß die ſchmahlen, glatten oder klei. geſtreiften, oder auch die mit 25 breiten Streifen gezeichneten Baſine, von ½ Elle, weniger $\frac{1}{24}$, in der Breite im Kamme und auf dem Stuhle ſeyn, das Stück aber 22 Ellen in der Länge halten ſoll; und daß ſie, nähmlich die glatten, von 20 Leſen; die kleingeſtreiften von 140 Streifen; und die mit 25 Barren, jede von 3 Streifen, zuſammengeſetzt ſeyn ſoll; daß die Modenbaſine, oder die von der neuen Faßon, nicht anders als ½ Elle und 1 Zoll breit, und 24 E. lang, ſo wie die breiten Baſine, oder ½ E. weniger $\frac{1}{24}$ breit, und 22 E. lang, ſo wie die ſchmahlen Baſine, ſollen gemacht werden dürfen; und daß ſie aus einer mit der Breite, welche ihnen gegeben wird, einſtimmigen Anzahl Leſen oder Streifen zuſammengeſetzt ſeyn ſollen; daß die Anzahl der Leſen und Fäden derſelben nach Verhältniß eines Grades der Feinheit und ihrer verſchiedenen Güte vermehret werden ſoll, damit ſie ſich nach einer von den oben bemerkten Breiten befinden mögen; daß die Aufzüge der Baſine von baumwollenem in gleichem Grade der Feinheit geſponnenem Garne angezettelt, und ſowohl auf den Seiten der Sahlbänder, als in der Mitte, von einem Ende des Stückes bis zu dem andern, gleich derb gewebet und geſchlagen werden ſollen; daß alle Baſine von purer Baumwolle ohne einige Vermiſchung von Werg oder hänfenem oder flächſenem Garne fabriciret werden; daß die Barren und Streifen von gezwirnter Baumwolle ſeyn; und die Stücke in dem Einſchlage hinlänglich ausgefüllet, und auf dem Wirkſtuhle genugſam geſchlagen werden ſollen, damit ſie ihre gehörige Breite erhalten können. Durch eben dieſes Reglement wird auch den Webern verbothen, weder einige Stücke Baſine zu verkaufen, noch auch den Kaufleuten auszuliefern, wenn ſie auch von ihnen ſelbſt beſtellt ſeyn ſollten, wofern ſie nicht vorher in dem Schauamte durch die Geſchwornen ihrer Zunft beſichtiget, und von ihnen mit Bley, welches auf einer Seite die Worte: Fabrique de Troyes, und auf der andern Seite das Stadtwapen führt, im Fall, daß ſie von guter Beſchaffenheit und Arbeit befunden werden, bezeichnet worden. Ob nun wohl durch dieſes Reglement die Längen der Baſinſtücke zu 22 bis 24 Ellen beſtimmt worden ſind: ſo unter-

läßt

läßt man dennoch nicht, zu Erleichterung des Handels, und nach einem alten Gebrauche, die Stücke, nachdem ſie fabricirt worden, entzwey zu ſchneiden, ſo daß man ſie gemeiniglich in halben Stücken von 11 und 12 Ellen verkauft.

Ungeachtet aber in Frankreich ſehr gute Baſin-Manufacturen gefunden werden: ſo zieht man doch dergleichen auch aus fremden Ländern, vornehmlich aus Holland, von Brügge, und aus Oſt-Indien, weil ſie entweder von einer größern Feine, oder von einer andern Beſchaffenheit und Art, als die franzöſiſchen ſind, oder aber deswegen, weil die franzöſiſche Nation von Natur geneigt iſt, das Ausländiſche dem Einheimiſchen vorzuziehen.

Die Baſine, welche man aus Holland zieht, ſind insgemein geſtreift. Man hält ſie, wegen ihrer beſondern Feine und Güte, überaus hoch. Ihre ordentliche Breite iſt $\frac{1}{2}$ Elle, und ihre Länge ungefähr 12 Ellen, franzöſiſchen Maßes. Die, welche von Brügge kommen, werden Bombaſine genannt. Sie ſind, wie die franzöſiſchen, entweder glatt, oder mit Haaren, oder mit kleinen nicht ſehr merklichen Streifen, oder mit großen Streifen oder Barren, jede von 3 kleinen Streifen, geſtreift. Die glatten, oder die mit Haaren, ſind ordentlich $\frac{5}{12}$ Elle breit, und ungefähr 12 Ellen lang; und die mit Streifen oder Barren ſind faſt um 1 Zoll ſchmähler, und $\frac{2}{3}$ Elle kürzer, als die glatten. Man macht zu Brügge 4 Sorten glatte Baſine, welche von der erſten bis zur letzten Sorte an ihrer Qualität immer geringer ausfallen; welches ſich aus gewiſſen Zeichen, Buchſtaben, Schlitzen oder Schnitten von einer Schere, die ſich am Anfange der Stücke befinden, erkennen läßt. Die erſte Gattung, welche die beliebteſte iſt, wird Baſin mit dem doppelten Löwen genannt, weil die Stücke mit zwey rothen Löwen bezeichnet ſind. Die andere Gattung wird Baſin mit dem einfachen Löwen genannt, weil nur ein Löwe darauf iſt, welcher auf dem Stücke roth gezeichnet ſeyn ſoll. Die dritte Sorte heißt Baſin B, weil ſich dieſer Buchſtab zu Anfange des Stückes befindet; und die vierte Sorte, Baſin C. Außer denen Zeichen, welche ſich bey der zweyten, dritten und vierten Gattung der Baſine befinden, trifft man auch zu Anfange derſelben noch Schlitze oder Schnitte mit einer Schere an, welche ebenfalls ihre Qualität anzeigen. Die zweyte Gattung hat 1 Schlitz, die dritte ihrer 2, und die vierte 3. Die brüggiſchen geſtreiften Baſine beſtehen in zwey Gattungen. Die erſte, welche man am höchſten ſchätzt, wird Baſin F. F. mit dem doppelten Löwen genannt, weil dieſe 2 Buchſtaben und die 2 Löwen zu Anfange

 und

und auf dem erſten Zipfel des Stückes roth gezeichnet ſtehen. An dieſer erſten Gattung findet man keinen Schlitz. Die andere heißt Baſin F. mit dem einfachen Löwen, woran man außerdem auch noch einen Schlitz findet.

Die Baſine, welche aus Oſt-Indien kommen, ſind weiß und ohne Haare. Einige ſind gekreuzt oder Sarſch-artig; andere gewürfelt oder figurirt. Die beſten ſind die, welche in Bengala, zu Pondichery und Bellezoar bereitet werden. Letztere werden am höchſten geachtet. Die ordentlichſten Längen und Breiten der indiſchen Baſine ſind zu $\frac{5}{8}$ und $\frac{3}{4}$ Elle in der Breite, und zu 7, 9 und 10 Ellen in der Länge; und zu $\frac{3}{4}$ und $\frac{5}{4}$ E. in der Breite, und $7\frac{1}{2}$, und $9\frac{1}{3}$ E. in der Länge.

Man gebraucht die Baſine, um Kamiſöler, Jupen, Leibchen, Wämſer, Umhänge um die Sommerbetten, auf dem Lande Vorhänge vor die Fenſter, Weſten, ꝛc. daraus zu machen. Die indiſchen ſchicken ſich am beſten zu Vorhängen.

Bas reliefs, L. Sima ſculptura, Ital. Baſſo rilievo, halb erhoben Werk, flaches Schnitzwerk, halb erhobene Bildhauerarbeit, gehauene oder geſchnitzte Bilder aus Marmor, Stein, Gyps, Holz ꝛc. die nicht ganz frey ſtehen, da z. B. der halbe Theil des Leibes, wie in der Wand oder Decke verſteckt iſt, und nur der halbe hervor raget. Man nennet ſie auch Baſſe-tailles. Sie wurden von den Alten erfunden, damit ſie die Hiſtorien vorſtelleten, und ſelbige gleich als die Gemählde machten, auch mit ſolchen ihre Theater, Triumphbögen und andere Gebäude auszieretén, welche ſich meiſtens nur halb präſentirten. Es ſind in dieſem Stücke viele berühmte Meiſter geweſen. Unter den neuern Künſtlern iſt desfalls Cope Fiamengo ſehr berühmt geworden.

Es gibt auch Gemählde oder Schildereyen en bas-relief.

Baſſe, ſiehe *Calade*.

Baſſe-etoffe, heißt, im Franzöſiſchen, Löth oder Zinn mit untermengtem Bley verarbeitet.

Baſſe lice, Baſſe-liſſe, iſt eine Art Gewebe, oder eine aus Seide und Wolle gewirkte Tapezerey, welche bisweilen

mit

mit Gold und Silber erhöhet iſt, worauf unterſchiedene Figuren von Perſonen in Lebensgröße, Thieren, Landſchaften, oder andern dergleichen Dingen, nach dem Einfalle des Arbeiters, oder nach dem Geſchmack derjenigen, die ſie bey ihm beſtellen, vorgeſtellet werden. Die Baſſe-liſſe (tiefſchäftige) wird im Gegenſatz einer andern Tapezerey, die man Haute-liſſe (hochſchäftige) heißt, alſo genannt; nicht, als ob die Arbeit daran unterſchieden wäre, ſondern weil die Rahmen, auf welchen ſie gearbeitet werden, unterſchiedlich liegen. Denn der Rahmen zur Baſſe-Liſſe liegt flach, und dem Horizont parallel; da im Gegentheil der Rahmen zu Haute-Liſſe perpendiculär, usd gerade in die Höhe aufgerichtet iſt. Von dieſen Tapeten findet man in Frankreich, auch zu Petersburg und Berlin, Manufacturen. Sonſt nennen auch wohl bisweilen die Weber oder Manufacturiſten dasjenige Baſſe-Marche, was man ſonſt insgemein nur unter dem Nahmen Baſſe-Liſſe kennet. Von der eigentlichen Fabricirung der Baſſe-Liſſe, ſiehe *Savary* Diction. univ. de Commerce, nach der neueſten Genfer Edition, Th. I, S. 388, fgg. Siehe auch Tapete.

Baſſe tailles, ſiehe *Bas-reliefs*.

Baſſet, ſiehe Dachshund.

Baſſin, heißt im Franzöſiſchen überhaupt ein Becken, oder eine große und flache Schüſſel.

Im beſondern Verſtande beym Gartenbau, bedeutet es einen vertieften, nach einer runden, länglichen, ovalen, viereckigen, oder andern feinen Figur, mit Raſen, Steinen oder Marmor eingefaßten Platz, um darin das Waſſer von Fontänen oder Springbrunnen aufzufangen, oder es zum Begießen aufzubehalten. Sind ſie ſehr groß, ſo werden ſie Waſſerſtücke, Canäle, Spiegel, Teiche, Seen, Behälter ꝛc. genannt. Bey Bereitung der Baſſins iſt zweyerley zu vermeiden; daß man ſie nähmlich weder zu groß, noch zu klein

klein mache, damit das Waſſerwerk nicht den beſten Theil eines kleinen Stück Feldes einnehme, noch auch in einem großen Stück Grundes eine gar zu kleine Fontäne angeleget werde. Einige wollen, die Größe der Fontäne oder des Baſſins ſolle ſich nach dem Waſſer-Strahl richten, damit das in die Luft ſteigende Waſſer nicht etwa von dem Winde über die Einfaſſung des Baſſins hinaus getrieben werde, ſondern alles, ohne den Weg naß zu machen, hinein falle.

Was die Tiefe der Baſſins betrifft, ſo werden ſie insgemein 3 oder 2 Schuh tief gemacht; und dieſes iſt hinlänglich, um den Boden des Baſſins gegen Froſt zu verwahren, und die Sprengkrüge einzufüllen. Sollen dieſelben aber zu Sammelkäſten, oder Fiſchbehältern dienen, kann man ſie 4 bis 5 Schuh tief machen, da ſie denn nicht allein Waſſer genug halten können, ſondern auch tief genug ſind, Fiſche darin zu ziehen, und einen Kahn zu tragen.

Bey Zubereitung der Baſſins muß man gleich Anfangs vorſichtig verfahren. Denn, da das Waſſer natürlicher Weiſe einen Weg ſuchet, und ſich ſolchen durch ſeine Schwere und durch ſeinen Druck in einem Baſſin gar leicht durch die geringſte Ritze machet, welche immer größer wird, ſo möchte es ſehr ſchwer fallen, ſolches wieder auszubeſſern, wenn es nicht gleich Anfangs recht gemacht worden.

Die Baſſins werden entweder mit Letten, Cement, oder Bley gemacht; insgemein aber werden ſie aus Letten bereitet. Bey der Grundlegung muß man den Durchmeſſer an jeder Seite um 4 Schuh größer machen; deswegen aber wird das Baſſin doch nicht weiter; denn die Mauern nehmen ſo viel an jeder Seite ein, und das Lettenwerk, womit das Baſſin ausgefüllet werden ſoll, muß auch um 2 Schuh tiefer zu liegen kommen, als der Tiefe des Waſſers beſtimmt iſt, weil der Letten über 18 Zoll dick ſeyn, und 6 Zoll hoch mit

Sand

Sand oder Steinen beleget werden muß. Der Thon oder die Maſſe hierzu muß durch Waſſer mit den Händen wohl durchgearbeitet, und wenn er im Grunde ausgebreitet wird, mit bloßen Füßen eingetreten, und nachher mit einem Treibholze ſtark geſchlagen werden, damit das Waſſer des Baſſins nicht durchdringen könne. Damit auch die Wurzeln der etwa in der Nähe ſtehenden großen Bäume nicht durch die äußerſte Mauer bohren, ſo muß dieſelbe, als die Grundmauer, von Scherben, Kieſeln oder andern Steingries ſeyn, und durch Mörtel oder eine andere gut bindende Materie wohl verwahret werden, weil ſie zugleich auch dem Drucke des umliegenden Waſſers widerſtehen muß. Die innere Mauer muß von guten Mauer- oder Quader- oder gehauenen Kieſelſteinen aufgeführt werden, damit ſie recht dauerhaft ſey, und von dem inſtehenden und anſpritzenden Waſſer ſich weder abſchilfern noch ſpalten laſſe. Auch ſoll man hin und her Steine legen, welche ſo dick als die Mauern ſind, ſelbige um ſo viel ſtärker zu machen.

Die Baſſins von Cement werden folgender Maßen gemacht. Nachdem die Baſſins, wie vorher angezeigt, im Grunde ausgeſchnitten ſind, führt man gegen den perpendiculären Boden eine $1\frac{1}{2}$ Fuß dicke Mauer auf, welche bis auf den Boden gehen, aus geſpaltenen Kieſelſteinen, Brocken von Mauerſteinen und andern Steingries beſtehen, und durch Mörtel, Kalk und Sand wohl verbunden ſeyn muß. Wenn nun dieſe Mauer rings herum verfertigt iſt, wird der Boden einen guten Fuß dick mit eben dergleichen Materialien beleget, und alsdenn die innere Fläche und die Mauer 9 Zoll mit Cement überzogen und gefüttert. Dieſe Fütterung wird aus kleinen Kieſeln gemacht, die man ſchichtweiſe mit einem Mörtel von Kalk und Cement anleget. Wenn dieſelbe 8 Zoll dick iſt, wird ſie über und über auf dem Boden mit Cement, welcher, ehe man

man ihn mit Kalk miſchet, wohl geſiebet werden muß, überzogen; und hernach wird alles mit der Kelle glatt gemacht. Der Cement ſoll aus $\frac{2}{3}$ Ziegelmehl und $\frac{1}{3}$ Kalk beſtehen. Dieſer hat die Eigenſchaft, daß er unter dem Waſſer ſo hart wie Stein oder Marmor wird, und ein ſo feſtes Werk machet, welches nimmermehr Schaden leidet. Nachdem das Baſſin fertig iſt, muß die Fütterung 4 oder 5 Tage lang hinter einander mit Oehl oder Rindsblut überſtrichen werden, damit ſie nicht ſpringe oder Ritzen bekomme; und wenn dieſes geſchehen iſt, läßt man das Waſſer, ſo bald als möglich, hinein.

Die Baſſins aus Bley werden alſo gemacht. Der äußere Umfang wird auf den Seiten um 1 Schuh größer gemacht, und um 1 Schuh tiefer, als das Baſſin ſeyn ſoll, ausgegraben. Die Mauer muß 1 Schuh dick ſeyn, damit ſie der umher liegenden Erde genugſamen Widerſtand thun möge; auf dem Boden aber darf ſie nur $\frac{1}{2}$ Schuh dick ſeyn. Dieſe Mauern werden aus Mauerſteinen mit Mörtel von Gyps gemacht; denn der Kalk frißt das Bley an; hernach wird das Bley um die Wand herum, wie auch auf den Boden, geleget und verlöthet. Die bleyernen Baſſins aber ſind nicht viel im Gebrauche, weil ſie viel koſten, und das Bley leicht geſtohlen werden kann.

Man hat wohl in Acht zu nehmen, daß man die obere Einfaſſung und Fläche des Baſſins gleich und eben halte, damit das Waſſer die Mauer überall gleich bedecke. Der Abfall oder Ablauf des Baſſins, ſowohl oben als unten am Boden, muß mit einem guten Seiher, dabey aber auch nicht allzu enge gemacht werden, damit er ſich nicht verſtopfe, welches ſehr leicht geſchieht, und viele Beſchwerlichkeiten verurſachet. Wenn das ablaufende Waſſer in einen Canal, in eine Pfütze oder Cloak ſich verliert, ſo wird es nur durch ſteinerne oder thönerne Röhren geleitet; ſoll es aber andere niedriger

riger liegende Baſſins ſpielend machen, ſo muß es durch bleyerne Röhren dahin laufen.

Jetzt werden dergleichen Baſſins, von Leuten von gutem Geſchmack faſt durchgängig verworfen, und für gar nichts Zierliches gehalten. Wenn man ſich alſo gezwungen ſieht, Waſſerbehältniſſe zum Nutzen der Gärten anzulegen, ſo gräbt man ſolche insgemein im niedrigſten Theile des Gartens, oder wo der bequemſte Ort iſt, das Waſſer, ſo etwa bey ſtarkem Regen aus der umliegenden Gegend zufließt, zu ſammeln. Die Seiten dieſer Teiche müſſen recht bequem eingerichtet werden; denn ſind ſie gar zu gerade, ſo bricht das Erdreich gern, wenn ſelbiges untenher vom Waſſer ausgeſchwemmt und ausgehöhlet wird. Die Seitentheile müſſen nebſt dem Boden dieſer Teiche, 9 bis 10 Zoll dick, mit wohldurchgearbeiteten Lehm beleget werden, und ſodenn muß man den Lehm wohl bedecken, damit er von der Sonne und den Winden, noch ehe das Waſſer hinein geleitet wird, keine Riſſe bekomme.

Baſſines, ſiehe unter **Band**.

Baſſinet, ſiehe *Bacin*.

Baſt, Baumbaſt, L. Liber, iſt diejenige zähe Haut oder dünne weiche Rinde, welche zwiſchen des Baumes äußerſter Schale oder harten Rinde und dem Holze lieget, worauf die Alten, vor Erfindung des Papiers, geſchrieben haben, die heut zu Tage aber in der Oekonomie zu verſchiedenen Dingen gebraucht wird. Dieſer Baſt wird vornehmlich aus Linden und Weiden-Bäumen gemacht, wiewohl auch die Eichen, Büchen, Erlen und Birken dergleichen geben. Damit aber die Bäume nicht ſchädlicher Weiſe abgeſchälet und zum Verderben gebracht werden: ſo iſt, von den ſtehenden Bäumen Baſt zu machen, in den Forſtordnungen verbothen, und es darf ſolches nur von den zum Bauen und Brennen bereits angewieſenen und gefällten Bäumen

men geſchehen, indem die Rinde davon ohnehin abgeſchälet und vielmahls den Lobgärbern überlaſſen wird.

Der Baſt dient zu vielerley Manufacturen. Aus dem groben machet man Schiff- und Brunnen-Seile, Futter- und geflochtene Körbe; imgleichen die ſogenannten Matten zum Waaren-Einpacken. Siehe Matte. An einigen Orten Deutſchlandes wird der Baſt in Zuchthäuſern verarbeitet. In Indien, ſonderlich in der Provinz Angola, wiſſen ſie vortrefflich mit dem Baſte umzugehen, daß ſie ganze Zeuge, Kleider, Tapeten, Tiſchdecken, u. d. gl. daraus machen, die, wegen des Glanzes, faſt wie Seidenzeug ausſehen. Wie man denn auch daher dieſen Zeug Baſt, Fr. Ecorce d'arbre, oder, wie man abſonderlich im öſterreichiſchen Flandern ſagt, Baſtes nennet. Und zwar wird dieſe Art Zeuge von dem Baſt oder der Rinde eines indianiſchen Baumes fabricirt, der in Indien wie der Flachs zubereitet und geſponnen wird. Die langen Faſern, die man daraus zieht, geben, nachdem ſie geſchlagen und im Waſſer geröſtet worden, ein Garn, welches das Mittel zwiſchen der Seide und dem ordentlichen Garn hält, indem es weder ſo weich noch ſo glänzend, als die Seide, aber auch weder ſo hart noch ſo rauh, als der Hanf iſt. Man pflegt ihm eine dunkelbraune und dunkelgelbe Farbe zu geben. Unter einige von dieſen Zeugen miſchet man Seide, als da ſind die Guingans, die Nillas und die Cherquemolles. Die Hotalongees ſind auch theils Baſt, theils Seide, uud von den andern bloß dadurch, daß ſie geſtreift ſind, unterſchieden. Die Pinaſſes und Biambonnees ſind purer Baſt. Dieſe baumbaſtene Zeuge ſind insgeſammt 7 bis 8 Ellen lang, und $\frac{7}{8}$ oder $\frac{5}{8}$ breit; ausgenommen die Cherquemolles, welche nur 4 Ellen in der Länge, und $\frac{3}{4}$ in der Breite haben.

Vor einigen 20 Jahren erfand ein Fabricant in Leipzig, daß der Baſt auch von den großen wilden Neſ-

ſeln

ſeln, die ſchönſten Haare wie Flachs und Hanf zum Spinnen und Weben gebe. Hieraus ſieht man, was der Baumbaſt für eine nützliche rohe Materie zu Manufacturen ſey, und wie viel in dem Baſte verſchiedener unſerer Bäume noch ſtecke, wenn man ſolches genau unterſuchete. Denn wir wiſſen noch zur Zeit von keinem Baſte, als von Weiden und Linden; und daraus machen wir die obgedachten groben Manufacturen. Jedoch macht man nunmehr Sommer- und Regenhüte für das Frauenzimmer, anſtatt der ehemahligen Strohhüte, von Baſt. Gleichwohl aber wird der Baſt mit unter die verächtlichſten Sachen gerechnet. Daher iſt die Redensart entſtanden: Alles, bis auf den baſtenen Strang, verkaufen dürfen, welche die gelernten Krämer einsmahls, wegen eines Streites mit den Krämer-Handwerkern in ihre Artikel ſetzen lieſſen, um ihr Recht, mit allem, bis auf dieſe geringe Sache handeln zu dürfen, feſtzuſetzen. Siehe auch Baſtdeckenmacher und Baſtene Strang.

Baſt, ein halbſeidener Zeug, welcher aus Seide und Kamelhaaren gewirkt iſt, womit die Seidenhändler ihren Verkauf treiben. Es gibt deren allerley farbige und geſtreifte, doch keine ganz weiße. Sie werden meiſtens unter die Kleider verfüttert.

Baſt, nennen auch die Jäger das zarte rauhe Häutchen, welches dem Hirſch und Rehbock um das neuaufgeſetzte Gehörn oder Geweih wächſet, ehe daſſelbe zur Vollkommenheit gelanget; da denn der Hirſch ſowohl als Rehbock ſolches Häutchen wieder abſchlägt, welches nachher von den Jägern das Dickmaß oder das Gefege genannt wird.

Baſtaggi, werden insgemein bey der Handlung zur See diejenigen Oerter genannt, wo die aus verdächtigen Oertern kommenden Schiffe die Quarantaine halten und ihre aufhabende Sachen beräuchern laſſen müſſen.

Baſtard, Baſtart, L. Baſtardus, Spurius, Fr. Batard, wird alles dasjenige genannt, was in der Natur nicht nach der gewöhnlichſten Ordnung, ſondern durch fremde ausſchweifende Vermiſchung, entſteht. Alſo heißt derjenige Wein ein Baſtard-Wein, der auf einem Weinſtocke wächſt, davon die Rebe von einem deutſchen Weinſtocke, z. E. an dem Rhein, geſchnitten, und in Spanien oder in ein fremdes Erdreich eines andern Klima eingelegt, und zum Wachsthum gebracht worden. Insbeſondere führt dieſen Nahmen ein gewiſſer ſpaniſcher Wein, den man auch Peter-Simens-(Simons-) Wein, Peterſimen, oder Peter Simens, nennet, welcher nicht ſo fett, als die andern ſpaniſchen Weine, bleichgelb von Farbe, und lieblich von Geſchmacke, iſt. Auch heißt bey den Gärtnern alles das Baſtard, was bald Anfangs der Pflanzung am Stamme auswächſt, welches man auch ſonſt Sprößlinge und Faſemen nennet. Unter den Thieren hat man vielerley Baſtarde, als: Leoparden, Maulthiere, halb wilde Katzen, halb wilde Schweine &c.; unter den Vögeln, Canarien-Schecken, ſo von Stieglitz-Hähnen mit Canarien-Hennen erzeuget werden.

Baſtard-Fenſter, ſiehe unter Fenſter.

Baſtarde, Fr. Batarde, heißt, ſonderlich bey den franzöſiſchen Tuch-Fabrikanten eine falſche Breite des Zeuges, oder eine außerordentliche Breite, die den Reglements nicht gemäß iſt. Die Tücher, welche nur 1 Elle, und ein halb Viertel breit liegen, ſind von einer Baſtard- oder ſchmächtigen Breite, und als ſolche der Confiscation unterworfen.

Baſtarde, oder Batarde, heißt eine unechte Wolle, welche man auch Carmeline nennet. Es iſt die andere Art derjenigen Wolle, welche von der Haut des Thieres Vigogne abgeſchnitten wird.

Baſtar-

Baſtardes, oder Batardes, ſind auch gewiſſe Arten gemeiner Wolle aus der Levante. Es gibt dergleichen zu Conſtantinopel, und andere zu Aleppo. Die von Aleppo iſt ſchwarz, und heißt daher ſchwarze Baſtarde.

Baſtardiere, ſiehe *Batardiere*.

Baſtas, ſiehe Batiſt.

Baſt-Decken-Macher, iſt eigentlich hier zu Lande ein Mann, der eine landhauswirthſchaftliche Profeſſion treibt, und ohne Zunft und Handwerksordnung die Baſtdecken, und andere Manufacturen aus Baſt verfertiget. In Rußland und Livland ſind ſehr viel Bauern und Landleute, die ſich davon ernähren, und dieſe Waare in großer Menge machen, die alsdenn zu uns gebracht wird. Daſelbſt verfertigen ſie auch die an dieſen Orten ſehr gebräuchlichen Schuhe von Baſt. Bey uns arbeiten ſonſt in Baſte die Stroharbeiter und Strohhutmacher.

Baſt-Dohne, ſiehe Dohne.

Baſtene Strang, wird genannt, was von weidenen Schalen zum Binden gedrehet und geflochten wird. Siehe Baſt.

Baſtling, ſiehe Simmel.

Baſtude, oder Battude; eine Art von Garnen mit beſtimmten Maſchen (Manets), welches in der Provence gebraucht wird, in den ſalzigen Seen am Ufer des Mittel-Meeres zu fiſchen. Die Maſchen ſind ſo eingerichtet, daß man Makrelen, Boops, Black- und andere Fiſche damit fangen kann. Sie werden auf dem Grunde ſtehend aufgeſtellt. Die großen Battudes werden zu Martigues Areignol genannt.

Baſt-Wurm, ein ſchädliches Uebel an den Apfelbäumen; ſiehe unter *Malus*.

Batamomes, oder vielmehr Batanones, eine Art von Leinwand, die zu Cairo verkaufet wird; das Stück iſt 28 Pies lang, und koſtet 20 Medins.

Batard, ſiehe Baſtard.

Batardeau, ſiehe Bär.

Batardiere, Baſtardiere, ein Platz, auf welchem ſehr ſtarke Bäume, wie in einer Baumſchule, ſehr weit von einander geſetzt, daſelbſt ſorgfältig gewartet, und ſo zugerichtet werden, daß ſie gleich bey dem Verſetzen ein ſchönes und gutes Anſehen machen. Man braucht die Batardieres gemeiniglich nur zu Obſtbäumen, die man als Buſchbäume oder als Fächer ziehen, und ſodenn auf die Einfaſſungen der Küchengärten oder an Geländer ſetzen will. Man kann aber auch die Bäume zu Wänden und zu Garten-Alleen in der Batardiere ziehen. Durch dieſes Mittel kann man einem neu angelegten Garten gleich im erſten Jahre das Anſehen geben, welches ein auf die gemeine Art angelegter erſt in 7 bis 8 Jahren bekommt.

Von der Wartung der Bäume in der Batardiere, ſ. du Hamel von der Holz-Saat und Pflanzung der Waldbäume, Nürnb. 1763, 4. S. 109—115.

Batate, Batates; ſiehe Zuckerwurzel. (Peruaniſche)

Batavia, Fr. Batavie, iſt der Nahme einer Nelke, welche ſehr hellroth iſt, und inwendig ins Roſenfarbige fällt. Sie iſt ſehr breit, das Weiße aber daran iſt nicht rein. Wenn man ihr nicht wenigſtens ſechs Knöpfe läßt, ſo platzt ſie leichtlich. Ihre Größe oder Breite macht die Schönheit ihrer Blume; denn man hat dergleichen geſehen, welche bis 4 Daumen oder Zoll breit geweſen; doch iſt die Pflanze ſchwach, und dem weißen Roſte unterworfen, indem ſie nicht leicht Einſchläge oder Samen trägt.

Bateau gris, (Gros) eine Art Birn; ſ. Th. V, S. 463.

Batelage, Faire le batelage, heißt, die auf dem Meere gefangenen Fiſche in Kähnen oder Chaloupen aufnehmen, um ſie auf den Verkauf zu führen; imgleichen, den Fiſchern auf dem Meere, die Angelſeile, oder die

zur

zur Fortſetzung des Fiſchfanges nöthigen Netze zu bringen.

Bathengel, L. Chamædrys; ſiehe Gamanderlein.

Batiment, ſiehe Bau.

Batiſt, Battiſt, Fr. Batiſte, L. Byſſus, iſt eine ſehr feine, ganz dichte, und ſehr weiße Leinwand, die von weißen, ſehr ſchönem Flachſe fabriciret wird; wie denn der Batiſt das allerfeinſte Gewebe von Leinen iſt, und ſich von anderer feinen Leinwand, insbeſondere von dem Kammertuche, bloß durch ſeine Feſtigkeit unterſcheidet, indem der Batiſt dichter iſt als das Kammer-Tuch, welches ſehr klar und zart iſt. Denn die Fäden des Batiſtes müſſen ſo dicht als möglich, beyſammen liegen, und wenig Knoten an ſich haben, als worin eben ſeine Schönheit beſteht. Der Flachs dazu muß auch ganz beſonders gebauet werden; das Säen erfordert auch die größte Behutſamkeit, damit er weder zu dick noch zu dünn zu ſtehen komme. Wenn er eine gewiſſe Höhe erreicht hat, wird er von allem Unkraute gereiniget; und vermittelſt dazwiſchen geſteckter Reiſer oder Zweige befördert man ſein Wachsthum.

Das Weben geſchieht im Sommer in unterirdiſchen Gewölben, weil ſonſt von der Hitze das Garn alle Augenblicke reißen würde. Das Bleichen des Batiſtes geſchieht auf dieſelbe Weiſe, wie das Bleichen der Leinwand in Holland; wegen ſeiner Feinheit aber wird weit mehr Behutſamkeit dabey erfordert; und der feinſte darf nicht anders, als mit den Händen, die Bearbeitung erhalten, welche bey der Leinwand vermittelſt der Walke mit Buttermilch oder ſaurer Milch geſchieht.

Der Nahme Batiſt ſcheint ein indianiſches Wort zu ſeyn, eben ſo wie das Wort Zitz dergleichen iſt, welches eigentlich in Oſt-Indien Chites genannt wird. Siehe Zitz. Wenigſtens iſt gewiß, daß diejenige zarte, höchſtfeine Leinwand, welche man in Europa Batiſt nennet, uns am allererſten von Oſt-Indien aus bekannt geworden, wo ſie von den Indianern Baſtas ge-

nannt wird. Man findet ſelbſt in dem alten Worte Byſſos, womit die Griechen ehedem die überaus feine und ägyptiſche Leinwand andeuteten, einige Uebereinſtimmung mit dem indianiſchen Worte Baſtas, und es kann gar wohl möglich ſeyn, daß die ägyptiſchen Kaufleute bey ihrem großen Handel auf dem rothen Meere ehedem dieſen Byſſos ſelbſt aus dem benachbarten Oſt-Indien gehohlt haben. Dieſes wird hierdurch faſt wahrſcheinlich: 1) daß man heut zu Tage in Aegypten gar nichts von Verfertigung dieſer ehemals ſo berühmten feinen Leinwand des Alterthumes weiß, da doch gar nicht zu vermuthen iſt, daß man dergleichen vortreffliche Manufacturen würde haben zu Grunde richten, oder wenn es ja geſchehen, dieſelbe nicht wiederherzuſtellen ſuchen wollen, indem ſelbſt die ſaraceniſchen Fürſten, welche man als Verwüſter dieſer Landſchaft vor Errichtung des türkiſchen Regiments anſieht, meiſten Theils gelehrte und für die Handlung beſorgte Fürſten geweſen. Hiernächſt weiß man 2) daß ſchon zu der Saracenen Zeiten der Handel von Aegypten nach Oſt-Indien im größten Flor geſtanden, und daß man in ganz Europa bis zu der von den Portugieſen entdeckten oſtindiſchen Schifffahrt alle oſtindiſche Waaren über das rothe Meer und über Aegypten bekommen hat.

Obenbemeldete Baſtas wird in Oſt-Indien nur an wenigen Orten weiß gebleicht, weil nicht in allen Gegenden eine hinlängliche Menge Citronen wächſt, welche zu der Bleiche dieſer oſtindiſchen Leinwand durchaus erfordert werden, indem dieſelbe niemahls die gehörige hohe Weiße erhält, wofern man ſie nicht durch Citronenwaſſer zieht. Diejenigen nun, welche ſolche Leinwand bleichen, und aus Genauigkeit etwas an der Menge der dazu benöthigten Citronen erſparen wollen, ſchlagen ſie deſto ſtärker auf einem Stein mit einem Waſchholz. Allein hierdurch wird ſowohl ihre Güte, wenn ſie ſehr zart iſt, als auch daher ihr Preis, ſehr vermindert. Und von dieſem Schlagen der Leinwand ſind Verſchiedene auf die Meinung gefallen, daß der Nahme Battiſt von dem franz. Worte Battre herkomme, welches doch aller oben angeführten Urſachen wegen, eine ſehr falſche Einbildung iſt.

Die allermeiſte von dieſer feinen Leinwand wird von den Indianern roth, blau und ſchwarz, auf allerley Art gefärbt, weil ſie diejenigen Baſtas, welche ſie färben, zuvor zu bleichen nicht nöthig haben. Der breite Baſtas iſt $1\frac{1}{2}$ Ellen breit, und 20 E. lang. Die Kaufleute können ſie ſo fein und breit machen, wie ſie wollen. Unſtreitig wird der allerfeinſte Zwirn in Oſt-Indien verfertigt. Tavernier hat 2 Loth Zwirn mit heraus gebracht, wofür er ſelbſt auf der Stelle 120 Rthlr. bezahlt hat,

und

und deſſen Fäden ſo zart geweſen, daß man ihn faſt nicht mit bloßen Augen hat ſehen können. Nothwendig muß ein Gewebe von ſolcher Arbeit außerordentlich ſubtil gerathen. Die Güte des indianiſchen Batiſtes iſt an den goldenen und ſilbernen Fäden zu erkennen. Denn je zarter und ſubtiler die Leinwand iſt, deſto mehr dergleichen Fäden ziehen die Indianer an beyden Enden des Stückes durch; und weil dieſe Fäden im Kauf ſo hoch zu ſtehen kommen, als die Leinwand ſelbſt, ſo müſſen die europäiſchen Kaufleute ihren indianiſchen Fabrikanten ausdrücklich verbiethen, daß ſie zu der Leinwand, die ſie nach Europa nehmen wollen, keine gold- oder ſilberne Fäden anwenden. Wiewohl dergleichen Leinwand in dem übrigen Aſien, imgleichen nach Rußland, notwendig mit dieſen Fäden verſehen ſeyn muß, wenn ſie für aufrichtig geachtet werden ſoll, wie auch mit der arabiſchen Blume von geſchlagenem Golde, welche die Indianer allezeit auf das erſte Blatt eines jeden Stückes Leinwand aufzudrücken pflegen, und welche von dem Kaufmann jederzeit mit ½ Thaler bezahlet werden muß. Die holländiſche Compagnie läßt faſt durch das ganze Reich des großen Mogols eine ſtarke Menge ſowohl zarter als grober Leinwand verfertigen, und dieſe wird endlich ballenweiſe in das Hauptmagazin nach Suratte, von da aber weiter auf die Flotte gebracht.

Es wird auch ſehr vieler Batiſt in Frankreich und den franzöſiſchen Niederlanden gemacht, wo man ihn aus dem ſchönſten franzöſiſchen Flachſe fabriciret. Die berühmteſten Batiſt-Fabriken ſind zu Valenciennes, Cambray, Bapaume, Vervins, Peronne, St. Quintin, Noyon, und an andern Orten der Provinzen Hennegau, Cambreſis, Artois, und Picardie. Man hat zwar, bey dem letzten Kriege Frankreichs mit England, verſchiedene Batiſten-Leinwandweber nach England gelocket, um dieſe franzöſiſche Fabriken daſelbſt aufzubringen; allein, mit dem Anfange des J. 1765 ſind dieſelben aus England nach Frankreich wieder zurück gekehrt. Die Urſache, warum dieſe Fabriken in England nicht haben in Aufnehmen kommen können, liegt in dem hohen Arbeitslohne, welchen man daſelbſt geben muß. Ein Weber in Frankreich verdient an einem Stücke 24 Livres; in England aber kam ein Stück von derſelben Länge auf 60 Livres an Arbeitslohn zu ſtehen.

Jetzt werden auch in Deutſchland Batiſte verfertiget; wie denn im J. 1755 ein Pole in Wien die ganze Kunſt, auch aus deutſchem Flachſe und groben Werg den feinſten Batiſt zu machen, nach vieljährigen Verſuchen und Arbeiten erfunden, und

und deshalb von der Kaiſerinn = Königinn ein monopoliſches Privilegium, dieſe zu errichten, erhalten hat. Und da zu dem Batiſt das Garn viel gleicher und feiner geſponnen werden muß, ſo werden die bey der Batiſtſpinnerey in Dresden gebräuchlichen Räder deswegen beſonders gerühmet.

Es gibt 3 Sorten Batiſte: erſtlich die feinen; andere, welche nicht ſo fein ſind; und noch andere viel ſtärkere, welche letztere man holländiſche Batiſte, Fr. Batiſtes Hollandées, nennet, weil ſie der Beſchaffenheit der holländiſchen Leinwand ſehr nahe beykommen, indem ſie, wie dieſe, ſehr feſt und dicht gewebt ſind. Die 2 erſten Gattungen werden in Artois, Picardie und Cambreſis gemacht. Die feinſten werden gemeiniglich in halbe Stücken von 6, und die andern in h. St. von 7 Ellen zuſammengelegt. Die holländiſchen, welche faſt insgeſammt zu Valenciennes, und in der Gegend daherum, gemacht werden, ſind in Stücken von 12 bis 15 Ellen lang, pariſer Maßes. Ungeachtet die Weber die feinen Batiſte zu 12 bis 15 Ellen machen, ſo pflegen doch die Unterhändler, welche ſie an Ort und Stelle verkaufen, ſie alle auf den Fuß von 12 Ellen zu ſetzen; ſie ſchneiden nähmlich von jedem Stücke, was über die 12 E. gehen mag, ab; und die Stücke von 12 Ellen werden insgemein noch einmahl entzwey geſchnitten, um halbe Stücke von 6 E. daraus zu machen. Wenn die Fleckchen, welche von dieſen Stücken abgeſchnitten worden, gerade 2 Ellen ſind, nennet man ſie Reſtchen, Fr. Coupons, und ſie werden auch alſo in Stückchen verkauft. Haben ſie aber weniger als 2 Ellen, ſo reihet man ſie an den Zipfeln mit Zwirn zuſammen, und in dieſem Zuſtande werden ſie auf den Fuß der gangbaren Elle verkaufet.

Man hat glatten, geſtreiften und geſprengten Batiſt. Alle Batiſte ſind 5½ Viertelelle breit. Sie werden an denen Orten, wo man ſie fabriciret, in viereckige Päckchen gepacket, mit blauen glatten Papieren umſchlagen, und alsdenn zuſammengebunden. Jedes von dieſen Paketen beſteht entweder in einem ganzen Stücke, oder in 2 beyſammen gelegten Halb-Stücken, doch ſo, daß jedes Halbſtück ſeinen beſondern Umſchlag hat. Die Reſtchen und Stückchen werden ebenfalls, wie die ganzen und halben Stücke, eingepackt. Dieſe alſo eingerichtete Päckchen werden in gewiſſe Arten von ausdrücklich hierzu gemachten Kiſten von weißem Holze eingeſchloſſen, wovon die Breter vermittelſt kleiner hölzerner Pflöcke, anſtatt der Nägel, zuſammengetrieben ſind, und ſodann verſchicket.

Die

Die Batiſte dienen zu Binden oder Halstüchern, Kopfzeugen, und andern dergleichen Sachen für das Frauenzimmer. Man macht auch daraus Oberröcke, Chorhemden, Kragen, Manſchetten, Krauſen, u. d. gl. zum Gebrauche der geiſt- und weltlichen Perſonen; zum Ausnähen aber iſt dieſer Zeug zu dicht, und greift die Augen ſehr an.

Man verfertiget jetzt einen Schleyer, welcher dicker Schleyer heißt, (ſiehe den Art. Schleyer) und dem Batiſt ziemlich ähnlich iſt; daher man ſich beym Einkauf wohl vorzuſehen hat.

Detail abrége de la Manufacture de Toile de Batiſte, établie à Winchelſea, au Comté de Suſſex: ſt. im *Journ. oecon.* Juin 1764, S. 284, f.

Sur les Batiſtes de Dundalk en Irlande, ſt. eb. daſ. Dec. 1767, S. 565, f.

Nachricht von denen zu St. Quintin, in dem Gouvernement Picardie, befindlichen Batiſt-Fabriken, aus der Gazette de commerce überſ. ſt. im 30 St. des II Th. der Neuen Auszüge ꝛc. Frf. M. 1765, 8. S. 76—79.

Anmerkung vom Batiſt, ſt. im 38 St. der Berl. Realzeit. v. J. 1755, S. 305, f. und 39 St. S. 315.

Gedanken, woher die feine Leinwand, Batiſt genannt, komme? ſt. in den Nützl. Beitr. zu den Neuen Strelitz. Anz. v. 14 Febr. 1770.

Von Batiſt- Kammertuch- ꝛc. Manufacturen, ſ. Jo. Heinr. Gottl. v. Juſti, im 2 Th. ſeiner vollſtänd. Abhandl. von den Manufact. und Fabriken, Kopenh. 1761, gr. 8. S. 67-80.

De byſſo & ſerico nonnulla, ſ. HIER. MERCURIALIS *variar. lect.* Lib. VI, c. 26; in deſſen *Opuſc. aur. & ſelectior.* Venet. 1644, f. S. 482, f.

Batman, oder Battemant, iſt ein türkiſches Gewicht. Es gibt deſſen zweyerley Arten. Eine beſteht aus 6 Ocos; jeder Oco wiegt $3\frac{3}{4}$ Pf. zu Paris, wo das Pf. 16 Unzen hat; ſo daß dieſer erſte Batman $22\frac{1}{2}$ Pf. wiegt. Der andere Batman beſteht gleichfalls aus 6 Ocos; von dieſen Ocos aber wiegt jeder nur 15 Unzen, welcher alſo nur $\frac{1}{4}$ von dem erſten iſt, und mithin 5 Pf. 10 U. hat. 30 Batmans machen 1 türkiſchen Quintal.

Batman oder Man, iſt auch ein perſiſches Gewicht. Es gibt deſſen ebenfalls zweyerley Arten. Einer, wel-

cher das königliche Gewicht iſt, heißt Batman de Chahi, oder Cheray; und der andere heißt Batman von Tauris.

Erſterer dient ſowohl zum Abwägen der zum Leben nöthigen Sachen, als auch der Laſten der Laſtthiere. Es wiegt $12\frac{1}{2}$ Pf. nach perſiſchem, amſterdamer, und andern dergleichen Gewichten, da das Pf. 16 Unzen hat; ſo daß 2 dieſer Batmans 25 pariſer Pf. betragen. Der Batman von Tauris aber, welcher man nur zu Kaufmannswaaren brauchet, wiegt $6\frac{1}{4}$ Pf., ſo daß ihrer 4 auf 25 pariſer Pf. gehen. Der Ritter Chardin macht die beyden perſiſchen Batmans nicht ſo ſtark, als Tavernier, aus deſſen Erzählungen Obiges gezogen iſt. Nach des Erſtern Bericht, wiegt der Batman des kleinen Gewichts, oder von Tauris, nur 5 pariſer Pf. und 14 Unzen, und der Chahi oder Cheray, d. i. der königliche Batman, nur 11 Pf. 12 Unzen.

Bâton royal, Affodill; ſiehe *Aſphodelus.*

Batons-Royaux, eine Art von Gebackenen, welches man entweder zur Garnirung eines Stückes Rindfleiſch, oder als ein Nebengericht, in Frankreich aufzuſetzen pflegt. Man macht nähmlich eine feine Fülle, von welcher Art ſie ſey, und formiret daraus lange ſpindelförmige Stücke, umgibt ſolche mit einer Paſtetenrinde von feinem Teige, garnirt ſie mit Lilien und andern ähnlichen Backwerk, und läßt ſie, wie die kleinen Fleiſchpaſtetchen, backen und braun werden.

Batrachium, ſiehe Ranunkel, und Storax.

Batrum oder Betrum Indicum, ſ. Indianiſches Blatt.

Batſche, Tennen-Batſche; ſiehe Pritſche.

Battate, Batate; ſiehe Zuckerwurzel. (Peruaniſche)

Batte, ſiehe Schlägel.

Batte. Man miſſet die Länge der Fiſche zwiſchen dem Auge und Schlage (entre Oeil & Batte), welches den Raum zwiſchen dem Augenwinkel und dem Winkel der Gabel in ſich begreift; ſiehe oben S. 12. Auge und Schlag.

Battelement, ſiehe Dachtraufen-Ziegel.

Battemant, ſiehe Batman.

Battes d'une ſelle, ſind die Theile eines Sattels, welche über den Sattelbäumen hinten und vorn erhaben ſind, die Schenkel des Reiters wider die Unordnungen, welche das Pferd verurſachen kann, zu befeſtigen.

Battiſt, ſiehe Batiſt.

Battre à la main, oder Begayer, wird von den Pferden geſagt, welche keinen ſteten Kopf haben, die Naſe in die Höhe richten, ſchütteln, und auf einmahl wieder niederſchnellen, wie gemeiniglich die türkiſchen Pferde thun, ſich der Unterwerfung des Zaumes zu erwehren.

Battre la poudre, ou la pouſſiere, wird von einem Pferde geſagt, welches nicht mit allen Tempi oder Bewegungen genug vor ſich geht, oder genugſam Erdreich einnimmt, ſondern alle ſeine Tempi zu kurz machet; in den Courbetten aber, wenn es nicht zu ſehr eilet, und ſie nicht hoch genug machet.

Battude, ſiehe *Baſtude*.

Batzen, Patzen, Fr. Bache, iſt eine noch heut zu Tage in Franken, Bayern, Schwaben und der Schweitz gebräuchliche Scheidemünze, welche in ſchwere und leichte eingetheilt wird. Die ſchweren, die im Bambergiſchen und angränzenden Franken- und Hennebergiſchen Lande gangbar ſind, gelten 16 gute Pfennige, oder 5 Kreutzer im Reiche; und thun deren 18 einen Reichsthaler, und 12 einen Kayſer- oder Reichsgulden. Die leichten aber, welche in der Wetterau und am Rhein-Strohm gäng und gebe ſind, gelten 4 Kreutzer, oder etwas mehr als einen guten Groſchen; 15 thun 16 gute Groſchen, und 45 zwey Rthlr. Zu Frankfurth und Nürnberg thun 22½ Batzen, einen Rthlr. In der Schweitz gilt ein guter Batzen 10 Rappen; 25 machen 1 Rthlr.; dieſe findet man zu Zürch, Baſel, Schafhauſen, und St. Gallen. Die ſchlechten Batzen, welche zu Bern, Lucern, Freyburg und Solothurn gebräuchlich ſind, gelten 2 zürcher Schillinge oder 4 Kreutzer; 27 machen 1 Rthlr. Ein halber Batzen heißt an vielen Orten auch ein Achter oder Achtpfenniger; nach dem Conventionsgelde hingegen gilt er jetzt nur 6 Pfennige. Die allerbeſten Batzen ſind zu Bern im J. 1500 geſchlagen, und bald darauf in Deutſchland gäng und gebe worden. Vom Urſprunge des Worts Batzen, ſ. Hannov. nützl. Sammml. v. J. 1755, St. 55, Col. 879, und St. 102, Col. 1623.

Batzen, bey Hüttenleuten; ſ. Th. X, S. 602.

Bau, Röhre, heißen bey den Jägern diejenigen Löcher in der Erde, darin ſich die Dachſe, Füchſe, Kaninchen, Fiſchottern, Hamſter ꝛc. aufzuhalten pflegen, die, nach Art der Thiere, Zugänge haben, wo die Thiere einfahren, welche insgemein wie eine ſchief liegende Fläche eingerichtet ſind, damit ſie die Speiſen ohne Mühe hinunter bringen können, und andere, wo ſie den Miſt ausführen, dergleichen bey dem Dachs- und Hamſter-Bau anzutreffen ſind. Der Fuchs aber bauet ſelten für ſich einen Bau, ſondern er vertreibt den Dachs aus ſeinem Bau, entweder mit Liſt oder Gewalt, und logiret ſich darein, dabey es aber zwiſchen dem Fuchs und Dachs oft heftigen Streit ſetzt. Wenn er aber gleichwohl keinen Dachsbau findet, ſo macht er ſich unter alten hohlen Wurzeln dergleichen; ſie ſind aber nicht ſo wohl gebauet, als der Dachſen, die mit Kammern verſehen ſind, darin ſie mancherley Vorrath an Speiſe aufheben, als: Aepfel, Birnen, Körner, Grundbirnen ꝛc. Die jungen Füchſe, wenn ſie von den alten vertrieben werden, pflegen ſich in den Aeckern, wohin nicht viele Leute kommen, ſolche Gruben zu machen, ſo gut ſie können, dergleichen die Jäger einen Nothbau nennen.

Bau, Gebäu oder Gebäude, L. Aedificium, Structura, Fr. Batiment, iſt ein Werk, welches von verſchiedenen Bau-Handwerkern, nach der Angabe eines Baumeiſters, oder eines Bauherrn, aus verſchiedenen Baumaterialien zur Wohnung, oder zur Verrichtung allerley Geſchäfte an Höfen, in Städten und auf dem Lande zur Hof-Stadt-und Land-Wirthſchaft, zum Beſten des gemeinen Weſens, oder der Privatleute, für Menſchen und Vieh, zufolge der Regeln der Baukunſt, nach einem richtigen Bauanſchlag dergeſtalt zu Stande gebracht und hergeſtellt wird, damit es feſt, bequem und zierlich heraus komme.

Die

Die bürgerlichen Gebäude ſind entweder öffentliche oder Privat=Gebäude. Zu jenen gehören alle Hof- Juſtitz=Polizey=und Regierungs=Gebäude, als: Reſidenz=Schlöſſer, Palläſte großer Prinzen, öffentliche Vorrathsbehältniſſe, Regierungs=Kammer=Landſchafts=Häuſer, Schatzhäuſer und Gewölbe, Kunſt-Kammern, Münzen, Rathhäuſer, Wagen=Proviant-Kram=Häuſer, öffentliche Brau=Häuſer, öffentliche Manufactur=Häuſer ꝛc. Zu den andern gehören 1) alle Gebäude der Landwirthſchaft, als: wirthſchaftliche Landwohnungen, Bauerhäuſer, Scheunen, Ställe, Brau=und Back=Häuſer, Ziegel=Kalk-Glas=Schmelz=Salpeter=Alaun=Hütten, Brunnen-Mühlenwerke, Salzwerke und Kothe, Berggebäude und Künſte, Heu=Scheuern, Forſt=und Jagdhäuſer, Pferde=Stutereyen, Höfe und Häuſer ꝛc. von welchen allen an ſeinem Orte nachzuſehen iſt. 2) Alle Gebäude der Stadtwirthſchaft, welche die Städte entweder mit der Landwirthſchaft gemein oder eigen haben. Gemein haben die Städte mit dem Lande allerley Ställe, Kornhäuſer, Scheuern, Brau=Back=Mühlen=Gebäude ꝛc. Beſonders aber gehören in die Städte, a) auf die verſchiedenen Stadtnahrungsarten, bey Manufactur=Handwerks=Kauf=Handels=Kram und Markt=Städten eingerichtete vornehme und geringe bürgerliche Wohnungshäuſer; b) alle Fabriken, Manufactur=Werk=Stäte; c) allerley Gaſthöfe; d) allerley Kaufmanns=und Kramer=Gewölbe, Buden, Auslagen, Niederlagen, Magazine, Schiffe, u. ſ. f.

Die Betrachtung eines Baues ſoll von Rechtswegen vierfach ſeyn; 1) nach der Baukunſt; 2) nach den dabey arbeitenden Handwerkskünſten; 3) nach der Privatwirthſchaft, und 4) nach der Polizey. Alle 4 müſſen hier zuſammen treten, wenn ein Bau recht angefangen, geführet, eingerichtet und vollendet werden ſoll. Das Bauen der Gebäude auf dem Lande muß nur

nur zur Nothdurft und hauswirthſchaftlichen Bequemlichkeit, nicht aber zur bloßen Luſt und Zierrath, außer, wo es reinlich ſeyn kann, zur Reinigkeit, auch nicht allzu koſtbar, angeſtellet werden. Denn die Gebäude werfen eigentlich nichts auf dem Lande, außer dem Gebrauch in der Wirthſchaft ab, und werden daher in ſchlechten Anſchlag gebracht. Sie müſſen ſonderlich ſo angelegt werden, damit der Wirth aus ſeiner Wohnung, Scheunen, Ställe und den Hof überſehen könne, dazu ſich ein gleiches oder längliches Viereck oder ein halber Zirkel am beſten ſchicket, auch mehr Kammern und Böden als Stuben, und, ſo viel möglich, keine Hinterthüren, haben. Feuerfeſt zu bauen, iſt hier auch nöthig.

Bey dem Landmann bedeutet Bau diejenige Arbeit, welche man auf ein Stück Landes wendet, ſolches fruchtbar zu machen, und wird nach ſeinen Gattungen, durch jedesmahlige Vorſetzung eines Beywortes in Acker=Bau oder Feld=Bau, Garten=Bau, Hopfen=Bau, Wein=Bau, u. ſ. f. unterſchieden.

Bau=Amt, (Hof=) ſiehe in H.

Bau=Anſchlag, Fr. Devis, iſt eine ausführliche, deutliche und accurate Berechnung aller und jeder Koſten, welche für Bau=Materialien, Fuhrlohn, Arbeitslohn ꝛc. zu einem vorhabenden neuen Bau, oder Reparatur eines alten Gebäudes, erfordert werden. Solches hat dreyerley Nutzen: 1) daß man dadurch erfahre, ob die erforderlichen Koſten unſer Vermögen überſteigen; 2) ob der Nutzen, den man durch das Werk zu erhalten glaubt, die Koſten belohne; und 3) damit man das Werk ſelbſt anordnen und vollführen könne. Es kann zwar nicht ſo gar genau ein Anſchlag der Koſten eines aufzuführenden Gebäudes gemacht werden, daß er nicht von den nachherigen Ausgaben etwas verſchieden ſeyn ſollte; doch muß er demſelben ſehr nahe treten. Man wird gar leicht von einerley Riſſen eines Gebäudes, welches aufgeführt werden ſoll, verſchiedene Anſchläge machen können, nachdem die

dabey

dabey ſich eräugnenden zufälligen Umſtände veränderlich ausfallen. Es kann ſich demnach zutragen, daß zu einem Gebäude ein alter Grund vorhanden iſt, und man ein neues Fundament legen muß; in welchem letztern Falle man entweder gewiß, oder nicht gewiß weiß, wie tief der Grund kommen muß. Dieſer dreyfache Fall verurſachet auch verſchiedene Anſchläge, von denen der erſtere die Unkoſten des Baues wohlfeiler vorſtellt, als die beyden letztern; da man denn gewiſſer auf den zweyten Anſchlag, als auf den letztern, wird fußen können. Eräugnet es ſich, daß in dem erſten Falle noch dieſes dazu kommt, daß ein altes Gebäude vorher abzureißen iſt: ſo wird ſolches zwar die Baukoſten nicht vergrößern, weil das Abreißerlohn wohl nicht ſo viel koſten wird, als die alten Materialien an Steinen, u. d. gl. werth ſeyn mögen, welche man wieder gebrauchen und umſetzen kann; doch wird die Berechnung, wie hoch der Nutzen aus den alten Materialien ſich belauffen möchte, auf einen Punct ebenfalls nicht zutreffen. Die Urſache hiervon iſt leicht zu finden; denn das alte Holz kann, dem Anſehen nach, beſſer oder ſchlechter ſcheinen, als es ſich hernach bey dem Gebrauche zeigt. Die einzureißende Mauer kann auch mühſamer, oder auch leichter abzureißen ſeyn, als vorher geglaubt worden. Ferner können hierbey mehr oder weniger Steine gut bleiben, oder in der Einreißung zu Grunde gehen, als man ſich vorher eingebildet hat. Ueberdies können auch bey der Einreißung einer alten Mauer mehr oder weniger Koſten aufgehen, nachdem man mechaniſche Vortheile bey derſelben, z. E. an Schrauben und Sprengen, anzubringen weiß, oder anbringen darf. Ferner werden auch, nach Unterſchied der Oerter, die Anſchläge abweichend ausfallen, nachdem an einem Orte die Materialien theurer ſind, oder die Arbeiter zu belohnen mehr koſten, als anderswo. Desgleichen kann ein großer Unterſchied entſtehen, in Anſehung der Bauherren, da der eine bey dem Bau alle Fuhren zu

Dienſte,

Dienſte, auch wohl die Tagelöhner oder Hand=Dienſte umſonſt hat, der andere aber Fuhren und Tagelöhner bezahlen muß; ſolche Umſtände müſſen ganz verſchiedene Anſchläge von einerley Art Gebäude verurſachen. Endlich können noch andere Umſtände hinterher erfolgen, die einen nach allen vorhergehenden Beobachtungen verfertigten Anſchlag in etwas verändern; z. E. üble Witterung kann den Lohn der Fuhren vergrößern; betrügeriſche Arbeiter thun in beſtimmter Zeit nicht das ihrige; es geht etwas zu Grunde, das wieder neu, oder auch anders gemacht werden muß. Indeſſen hebet dieſes alles die Nothwendigkeit der Bau=Anſchläge nicht überhaupt auf.

Die Bau=Anſchläge werden von den Bau=Inſpectoren oder Baumeiſtern verfertiget, nachdem ſie vorher den Grundriß von dem aufzurichtenden Bau gemacht haben. Ehe ſie aber zu Anfertigung der Riſſe und Anſchläge ſchreiten, müſſen ſie wohl erwägen, zu welchem Endzweck und Gebrauch das Gebäude anzurichten, und ob ſolcher Zweck nicht durch andere etwa noch überflüſſig vorhandene Gebäude zu erreichen; ob das Gebäude auf den alten, oder wegen beſſerer Regelmäßigkeit oder bequemlichern Gebrauches, oder wegen Erſparung ziemlicher Koſten, auf einen andern Platz hinzuſetzen; wie lang, wie breit, oder tief und hoch, imgleichen ob das Gebäude von einem, zwey oder drey Stockwerken anzulegen; wie daſſelbe inwendig einzutheilen, und was für Zimmer, Kammern, Stallung, Tennen, Banſen ꝛc. darin anzufertigen; ob der neue Bau eben ſo groß und weitläuftig, als der alte geweſen, zu führen, oder ob derſelbe z. E. nach Proportion des Bier= und Branntwein=Debits, der einzuärndenden Früchte, des Viehſtandes ꝛc. nicht kleiner anzulegen. Sie müſſen ſich ferner genau informiren, ob zu dem vorhabenden Bau jemand die Baufuhren ohne Entgeld zu leiſten ſchuldig, und wie weit die nöthigen Fuhren damit beſtritten werden können; ob Unterthanen vorhanden, welche die Fuhren am Hofedienſt, und gegen Bezahlung des angeſchla-

geſchlagenen Dienſtgeldes verrichten müſſen; ob die Pächter ſolche Dienſte nach ihren Contracten zu ſämmtlichen Baufuhren verrichten, oder nur ſo weit ſie bey der Wirthſchaft zu entbehren, gegen oder ohne Bezahlung des Dienſtgeldes, hergeben müſſen, und wie weit ſolche zu dem vorhabenden Bau hinlänglich; ob ſolchergeſtalt auch gewiſſe Handdienſte, ohne oder für das Dienſtgeld, bey dem Bau zu gebrauchen; aus welchem Forſte das Bauholz, und woher die übrigen Materialien am beſten und leichteſten, ſowohl in Anſehung des Preiſes, als deren Fuhren, zu bekommen; ob der Bau ganz und gar auf herrſchaftliche Koſten zu führen, oder wie weit ein anderer dabey concurriren müſſe; was von den Materialien der abzubrechenden alten zu den neuen Gebäuden noch zu gebrauchen, und was ſonſt noch auszufinden ſeyn möchte, bey den Anſchlägen zu Nutze zu machen. Ueber dieſes alles müſſen die Bau=Inſpectoren umſtändliche und deutliche Protokolle halten, und ſolche der Kammer mit den Anſchlägen übergeben. Zu dem Ende werden den Bau=Inſpectoren die davon bey den Kammer=Regiſtraturen, Aemtern und Rathhäuſern vorhandene Nachrichten aus den Pachtcontracten, Dienſtregiſtern, und ſonſt, auf Erfordern, abſchriftlich zugeſtellet.

Es kommt bey dem Bauweſen ſehr viel darauf an, und erleichtert auch den Bauanſchlag ſehr, wenn die Materialien ein gewiſſes und bequemes Maß haben. Man pflegt ſolches durch landesherrliche Verordnungen für beſtändig zu beſtimmen und feſtzuſetzen. Alſo müſſen, nach dem ſchleſiſchen Baureglement, die Breter durchgehends 12 breßlauiſche Ellen lang, die ganzen Spundbreter 2 Zoll, die halben 1½ Zoll, die Tiſchlerbreter 1¼ Zoll, und die Futterbreter 1 Zoll ſtark, die Latten 12 Ellen lang, 3 Zoll breit, 1½ Zoll ſtark, geſchnitten werden. Die Mauer=Ziegel müſſen ſo lang, breit und hoch geſtrichen werden, daß, wenn ſie gut gebrannt ſind, von 8 Stück 1 Kubik=Fuß Mauer geſchaffet werden könne, und die Dachziegel

gel nach dem Brande wenigſtens $\frac{3}{4}$ Ellen lang, und $6\frac{1}{2}$ Zoll breit ſeyn. Die Schütten Stroh zum Lehmen und Dachdecken ſollen 22 bis 23 Pf. breßl. wiegen; die Schindeln aber von gutem Kernholze 1 Elle lang, und ſo breit gemacht werden, daß 6 Stück wenigſtens 1 Elle breit ausmachen, daher die kleinſten nicht unter 4 Zoll Breite haben ſollen, wenn ſie recht gut ausgetrocknet ſind; eins ins andere gerechnet aber, ſollen ſie $4\frac{1}{4}$ Zoll halten.

Die Bauanſchläge werden, wie gedacht, von den Bau-Inſpectoren oder Baumeiſtern verfertiget. Bey Ausarbeitung derſelben müſſen ſie nicht nur mit aller erſinnlichen Vorſicht auf die Erſparung der Koſten, ſondern auch auf den Wohlſtand und die Dauer der Gebäude ſehen, und ſolches nicht obenhin und gar zu ſpecial, ſondern ſpecifice, und ſo deutlich beſchreiben, daß die Kammer ſich daraus von dem ganzen Bau einen vollſtändigen Begriff machen, der Bau nach der Intention der Kammer tüchtig ausgeführet, der Entrepeneur und jeder Handwerker, ob er dabey das Seinige redlich gethan, beurtheilet werden könne. Zu dem Ende müſſen ſie auch einem jeden Anſchlage eine kurze, doch deutliche, Beſchreibung von dem vorhabenden Bau prämittiren, ob derſelbe maſſiv, oder mit Fachwerk, wie breit und tief, wie hoch jedes Stockwerk, und was inwendig an Stuben, Kammern, Kellern, Stallung, u. d. gl. gemacht werden ſolle. Zuerſt werden die Baumaterialien und das Fuhrlohn, und ſodenn das Arbeitslohn aller und jeder Handwerksleute und Tagelöhner, am Ende aber die Diäten des Conducteurs, welcher bey dem Bau die Aufſicht haben ſoll, in Anſchlag gebracht. Die Materialien, welche von dem Landesherrn unentgeldlich zu dem Bau verwilliget werden, kommen ebenfalls mit in den Anſchlag, ſo wie diejenigen, die man umſonſt haben kann; pflegen aber nicht zu Gelde angeſchlagen zu werden. Nachſtehendes aus dem ſchleſiſchen Baureglement entlehnte Schema wird dazu die nähere Anleitung geben.

Bauan-

Bauanſchlag

von den erforderlichen Koſten zu einem auf dem Vorwerk N. im Amte N. neu zu erbauenden Wohnhauſe, von einem Stockwerk auf einem maſſiven Fundament, 1½ Elle hoch über die Horizontallinie bis an die Schwellen, 27 Ellen breit, 19 Ellen tief, 5½ Elle in Stielen, ohne Schwellen und Rähme, hoch, zwey Mahl verriegelt mit einem Dache, deſſen Sparren 14¼ Elle lang, darunter ein Flur, zwey Stuben, zwey Stubenkammern, eine Küche, eine Speiſekammer; unter dem Flur und der Küche zwey gewölbte Keller 4¾ Ellen im Lichten hoch, alles nach der Zeichnung.

Zum Etat
von Trinitatis 17 . .
bis 17 . .
wie folget:

Baukoſten

von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.		Rthlr	Sgr.	Den.
1. An Holz.				
Kieferne Sägeklötze.				
Zu 5 Stück Bohlen, 3 Zoll ſtark, 11 Zoll breit, und 12 Ellen lang, zu den Treppenwangen, à — —	1 Klotz			
— 112 Stück halbe Spundbreter, die Fußboden in den 4 Stuben und 2 Stuben-Kammern, wie auch dem Boden über dem Flur unter dem Dache zu legen, imgleichen zu den Treppenſtufen à 12 Ellen, davon 8 St. aus 1 Klotz, thut	14 —			
— 30 Stück Tiſchlerbreter à 12 Ellen lang zu Bekleidung der Treppen, zu den Gewölbebogen, und zur Rüſtung, à 10 Stück aus 1 Klotz, thut —	3 —			
— 192 Stück Dachlatten, 1½ Zoll ſtark, 3 Zoll breit, 12 Ellen lang, à 32 aus 1 Klotz, thut — —	6 —			
Summa:	24 Klötz.			

Baukoſten

von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.			Rthlr.	Sgr.	Den.
1. Noch an Holz.					
Stark kiefern Bauholz.					
Zu Schwellen	167 Ellen.				
— Rähme	135 —				
— Geſimſe	56 —				
— 16 Balken à 19 Ellen	304 —				
— Treppenſtufen vor dem Hauſe	30 —				
	692 Ellen.				
Davon 21 Ellen auf 1 Stück gerechnet, thut		33 Stück.			
Mittel-Bauholz.					
Zu Stielen	573 Ellen.				
— Riegeln	499 —				
— Saumſchwellen	38 —				
	1110 Ellen.				
Davon 18 Ellen auf 1 Stück, thut		62 Stück.			
Klein Bauholz.					
Zu Bändern.	119 Ellen.				
— 32 Sparren, à $14\frac{1}{2}$ Ellen	456 —				
— 16 Kehlbalken, à 10 Ellen	160 —				
— Unterlagen der Fußboden	212 —				
	947 Ellen.				
Davon 15 Ellen, à Stück, thut		63 Stück.			
Stakholz.					
Zu Lehmſtaken, ſchwammicht oder rindſchälig Kiefern- oder gut Eſpenholz und werden die Zöpfe vom Bauholz zu Hülfe genommen.		8 Stück.			

Rüſtholz

Baukoſten

von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
1. Noch an Holz.			
Rüſtholz.			
An Lattſtämmen. ſ ſ ſ 15 Stück.			
Dieſes Holz ſämmtlich wird aus dem Forſte des Amts N. unentgeldlich gegeben, und zwar aus dem N. Revier, welches eine Meile von der Bauſtelle entlegen iſt.			
Dieſes Holz anzufahren, ſind die Unterthanen des bauenden Amtes nicht ſchuldig noch vermögend, und werden daher zum Fuhrlohn angeſchlagen:			
24 Stück kieferne Sägeklötze, mit den Zöpfen, à 25 Sgr. ſ ſ ſ	20	—	—
33 — ſtark kiefern Bauholz à 20 Sgr. ſ ſ	22	—	—
62 — mittel; à 16 Sgr. ſ ſ ſ	33	2	—
63 — klein, à 12 Sgr. ſ ſ ſ	25	6	—
8 — Stakholz, à 15 Sgr. ſ ſ ſ	4	—	—
15 — Lattſtämme, à 2 Sgr. ſ ſ ſ	1	—	—
Summa für Holz.	105	8	—
2. An Steinen.			
Feldſteine.			
Zum Fundament des Hauſes und zum Pflaſter vor demſelben, ſind im Felde hinlänglich vorhanden, und ohne Entgeld zu haben.			
Die Anfuhre geſchieht durch die Amtsunterthanen gegen Erſtattung des Dienſtgeldes, und zwar			
Zu dem Fundament der Keller 124 Fuß lang, 3 Fuß breit, 1 Fuß hoch, thut 372 Kubikfuß.			
Zu dem Fundament unter den übrigen Schwellen und Wänden 200 Fuß lang, 1½ Fuß breit, 1 Fuß hoch, thut ſ ſ ſ 300 — —			
672 Kubikfuß.			

 8 Kubik=

Baukoſten

von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
2. Noch an Steinen.			
8 Kubikfuß auf eine zweyſpännige Fuhre, wie die Unterthanen zu thun ſchuldig, gerechnet, ſind 84 Fuhren; 4 Fuhren pro Tagedienſt, thun 21 Tagedienſte, à 3 Sgr. Dienſtgeld = =	2	3	—
Zu dem Pflaſter vor dem Hauſe 27 Ellen lang, 15 Ellen breit, thut 405 Ellen, auf 4 Ellen 1 Fuhre Steine ſind 101¼ Fuhren, und auf 1 Tag 4 Fuhren, thun 25$\frac{5}{16}$ Tage, à 3 Sgr. =	2	15	11¼
Mauerziegel.			
Zu 120 Fuß Kellermauer 2 Fuß oder 2 ganze Steine breit, und 10 Fuß hoch, ſind 2400 Kubikfuß, à 8 Steine, thun = = = 19200 Stück.			
Zu 648 Quadratfuß Gewölbe, à 4 Steine, thun = = = 2736 —			
— 200 Fuß Grundmauer unter den Schwellen und der Treppe vor der Hausthüre, 1 Fuß breit, 3 Fuß hoch, thut 600 Kubikfuß, à 8 Steine 4800 —			
— den äußern Wänden, Giebeln und Kappfenſtern, deren Fachwerk nach Abzug der Holzſtärke, wie auch der Thür- und Fenſteröffnungen 384 Quadratellen, beträgt à 16 Steine 6144 —			
— 30 Fuß Brandmauer, 12 Fuß hoch, 1 Fuß oder 1 Stein ſtark, ſind 360 Kubikfuß, à 8 Steine = = 2880 —			
— 2 Kamin- und 1 Ofenröhre, à 38 Fuß hoch über das Dach hinaus, ſind 114 Fuß, zu jedem Fuß, einen in den andern gerechnet, 28 Steine, thun = = = 3192 —			
Latus	4	18	11¼

Zum

Baukoſten

von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Fuhrlohn und Materialien.		Rthlr.	Sgr.	Den.
2. Noch an Steinen.				
	Transport	4	18	$11\frac{1}{4}$
Zum Küchenſchorſtein bis über das Dach hinaus 32 Fuß, à 48 Steine, thun ⸗ ⸗ ⸗ ⸗	1536 Stück.			
Zu 2 Ofenröhren an den Stuben unterm Dache, à 24 Fuß hoch, ſind 48 Fuß, à 28 Steine ⸗ ⸗	1344 —			
Zum Pflaſter des Flurs, der Küche und Küchenkammer, imgl. unter dem Kachelofen und vor den Kaminen 146 Quadratellen, à 8 Steine, thun ⸗ ⸗ ⸗	1168 —			
— Pflaſter auf dem Flur unter dem Dache und zu den Kachelöfen 144 Quadratellen, à 8 Steine ⸗	1152 —			
Zu dem gewölbten Feuerherde in der Küche, an $62\frac{1}{2}$ Kubikfuß, à 8 Steine ⸗ ⸗ ⸗ ⸗	500 —			
Summa:	44652 Steine			
Dieſe 44652 Mauerſteine, werden aus der Amtsziegeley, welche ¼ Meile von der Bauſtelle gelegen iſt, angekauft, nach dem Satz des Pachtanſchlages, à 4 Rthlr. thut ⸗ ⸗ ⸗		178	18	$2\frac{22}{25}$
Die Anfuhre geſchieht durch die Unterthanen im Hofdienſte, laden jedesmahl 100 Stück, thut $446\frac{1}{2}$ Fuhre, 4 Fuhren auf einen Tagedienſt gerechnet, thut $111\frac{5}{8}$ Tage, à 3 Sgr. Dienſtgeld ⸗ ⸗ ⸗ ⸗		11	4	$10\frac{1}{2}$
	Latus	194	12	$1\frac{63}{100}$

An

Baukoſten

von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
2. Noch an Steinen.			
Transport	194	12	$\frac{63}{100}$
Dachziegel.			
Zum ganzen Dache werden erfordert 8500 Stück; dieſe koſten nach dem S § des Pachtanſchlages à 5 Rthlr.	42	15	—
Solche werden von den Amtsbauern im Hofedienſte angefahren, laden jedesmahl 150 Stück, thun $56\frac{2}{5}$ Fuhren, und werden 4 Fuhren an einem Tagedienſte verrichtet, machen $14\frac{1}{6}$ Tagedienſt, à 3 Sgr.	1	12	6
Hohlziegel.			
Die Förſte des Hauſes zu decken, werden erfordert 70 Stück aus der Amtsziegeley, à 1 Sgr.	2	10	—
Solche im Dienſte anzufahren $\frac{1}{4}$ Bauerdienſt pro Tag à 3 Sgr.	—	—	9
Summa für Steine:	240	20	$3\frac{63}{100}$
3. An Kalk.			
Zu 672 Kubikfuß Grundmauer von Feldſteinen, pro 144 Fuß 1 Malter, thut — 4 Mlt. 8 Sfl. - Vtl			
— 32880 Mauerſteine, ſo zu den Grundmauern, Kellern, Gewölben und Außenwänden gebraucht werden, à 1000 Steine 1 Malter, thut — 32 — 10 — $2\frac{6}{25}$			
— 11772 Mauerſteine, welche bey den Flurpflaſtern, Brandmauern, Schorſtein, Feuerherden ꝛc. mit Sparkalk zu vermauern, pro 2000 Steine 1 Malter — 5 — 10 — $2\frac{6}{25}$			

Zu

Baukoſten

von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.		Rthlr.	Sgr.	Den.
3. Noch an Kalk.				
Zu 354 Quadratellen Keller-Mauer und Gewölbe zu bewerfen, à 30 Ellen 1 Scheffel, thut	- Mlt. 11 Sfl. 3 $\frac{1}{5}$ Vtl.			
— den Stuben, Decken und Wänden, an 500 Quadrat-Ellen auf Rohr und Draht, excl. der Thüren, Fenſter und Brandmauern, abzutünchen, abzuweißen, und 80 Ellen Geſimſe zu ziehen, pro 15 Ellen 1 Scheffel, thut	3 — 2 — 2 $\frac{2}{3}$ —			
Zu 240 Quadratellen Brand-Mauern, Kamine und Brandröhren abzutünchen, à 30 Ellen 1 Schfl. thut	ſ — 8 — ſ —			
In dem Flur, der Küche und Speiſekammer, 2 Schlaf-Kammern, dem Flur und 2 Stuben unterm Dache, die Lehmriſſe zu verſtreichen, die Lehmwände und Decken mit einer ſcharfen Sandſchlämme zu überziehen und abzuweißen ſ	2 — 4 — ſ —			
Zu 384 Quadratellen Fachwerk in den Außenwänden und Giebeln abzutünchen und zu weißen, auf 30 Ellen 1 Schfl. ſ ſ	1 — ſ — 3 $\frac{1}{5}$ —			
— 70 Stück Hohlziegel auf die Förſte des Daches zu legen, u. die Wetterlatten an beyden Giebeln nebſt 6 Kappfenſtern zu verſtreichen, imgl. 2 Schorſteine abzuputzen	1 — 3 — 2 $\frac{62}{375}$			
Summa:	53 Malt. ſ — ſ —			

Solche

Baukoſten
von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
3. Noch an Kalk.			
Solche 53 Malter in N. zu erkaufen, à 1 Rthlr. 3 Sgr. - - -	58	9	—
Dieſelbe zur Bauſtelle 4 Meilen anzufahren, à 15 Sgr. - - -	26	15	—
Summa für Kalk:	84	24	
Nota. Ein Malter hält 12 Scheffel, ein Scheffel aber hält nicht mehr als 1 breslauer Viertel, und alſo thut 1 Malter Kalk 3 breslauer Scheffel; jedoch wird der Kalk gehäuft gemeſſen, daher gemeiniglich nur 10 Schfl. Kalk in eine fünfſcheffelige Salztonne gehen.			
4. An Gyps.			
Wird überhaupt zu beyden Decken der Wohnſtuben und Kamingeſimſe 4 Centner erfordert, à 8 Sgr. 6 Den. thut - - - -	1	4	—
Solche von N. bis zur Bauſtelle anzufahren, à 6 Sgr. - - - - - -	—	24	—
Summa für Gyps:	1	28	
5. An Mauerſand.			
Zu 53 Malter Kalk werden erfordert pro Malter 6 zweyſpännige Fuhren Sand, alſo 318 Fuhren, welcher in der Nähe umſonſt zu haben -	—	—	—
Dieſer Sand wird von den Amtsbauern in dem Hofedienſte gegraben, auch angefahren; und geſchehen von einem Tagedienſte 8 Fuhren, thut $39\frac{3}{4}$ Dienſte, à 3 Sgr. - - -	3	29	3
Summa für Sand:	3	29	3

6. An

Baukoſten
von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.		Rthlr.	Sgr.	Den.
6. An Lehm.				
Zu den ſämmtlichen Außenwänden, welche mit Mauerziegeln ausgeflochten, inwendig aber 2 Zoll ſtark mit Lehm ausgefüllet werden, thut excl. der Thüren- und Fenſteröffnungen, wie auch des Stiel- und Riegelholzes 384 Quadrat Ellen, und an Kubikfuß - -	256 Kubikf.			
Solche Wände incl. Stiele und Riegel nochmahls mit Lehm 2 Zoll ſtark zu überſchlagen, ſo weit ſie zu den Stuben und Schlafkammern gehören, thut 400 Quadratellen, und an Kubikfuß - - -	266⅔ —			
Zu den ſämmtlichen Scheidewänden in der untern Etage und unter dem Dache, welche excl. der Holzſtärke, Brandmauern und Thüren 265 Quadratellen betragen, und 8 Zoll ſtark zu ſtaken und zu lehmen, thut an Kubikfuß - -	706⅔ —			
Dieſelben Wände incl. der Stiele und Riegel, ſo weit ſie zu den Stuben und Schlafkammern gehören, mit Lehm 2 Zoll ſtark zu überſchlagen, ſind 380 Quadratellen, oder -	253⅓ —			
Zu dem gewundenen Boden über das ganze Gebäude, nach Abzug der Holzſtärke, imgl. der Oeffnung zur Treppe und Schorſtein, ſind 348 Quadratellen, 9 Zoll ſtark, thut	1044 —			
Zu dem gewundenen Boden über die 2 Stuben unter dem Dache excl. der Holzſtärke, ſind 120 Quadrat-Ellen, 8 Zoll ſtark, thut - -	320 —			
	2846⅔ Kubf.			
Davon werden auf Stroh und Stak-Holz gerechnet die Hälfte - -	1423⅓ Kubf.			
bleiben	1423⅓ —			

 Dieſer

Baukoſten

von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
6. Noch an Lehm.			
Dieſer Lehm iſt faſt $\frac{1}{2}$ Meile von der Bauſtelle entlegen, wird von den Amtsbauern im Dienſte aufgehacket, ausgeworfen und angefahren; auf 1 zweyſpännige Fuhre können 10 Kubikfuß genommen werden, thut $142\frac{1}{3}$ Fuhre; 3 Fuhren pro 1 Tagedienſt macht $47\frac{4}{9}$ Tag, à 3 Sgr. -	4	22	4
Zu 11772 Mauerſteine, welche mit Sparkalk verleget werden, zu 1000 Steine 3 Fuhren, ſind $35\frac{79}{250}$ Fuhren, 3 pro 1 Tagedienſt, thut $11\frac{193}{250}$ Tag, à 3 Sgr. - - - -	1	5	$3\frac{99}{125}$
Summa für Lehm:	5	27	$7\frac{99}{125}$
7. An Rohr.			
In den beyden Wohnſtuben die Decken und Wände à 500 Quadratellen zu berohren, werden erfordert à 20 Ellen 1 Bund, thut - - 25 Bund.			
Dieſe liefert der Beamte von eigenem Zuwachſe auf die Bauſtelle à 2 Sgr. - -	1	20	—
Summa per ſe.			
8. An Stroh.			
Zur ſämmtlichen Lehmarbeit, welche 2846 Kubikfuß beträgt, 15 Fuß pro 1 Bund, u. jedes Bund 22 bis 23 Pfund ſchwer gerechnet, thut - - $189\frac{11}{15}$ Bund.			
Dieſe liefert der Beamte von ſeinem Zuwachs auf die Bauſtelle à 1 Sgr. - -	6	9	$8\frac{4}{5}$
Summa per ſe.			
9. An Draht und Nägeln.			
An Draht.			
Zu 500 Quadratellen, ſo in den beyden Stuben zu berohren, à 100 Ellen 1 Ring, thut 5 Ringe, à 24 Sgr.	4	—	—
Latus per ſe.			

An Rohr

Baukoſten

von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
9. Noch an Draht und Nägel.			
Transport	4	—	—
An Rohrnägeln.			
Auf 1 Ring Draht 50 Schock, thut 250 Schock à 1 Sgr. - - - - - - -	8	10	—
An Lattſpiekern.			
Zu 80 Stück halbe Spunddielen à 10 Ellen lang, die Fußböden in beyden Stuben, imgl. 2 Stuben unter dem Dache zu belegen, auf jeder Diele 16 Stück, thut - - 21 Schock 20 St.			
— 24 Stück halbe Spunddielen, à 8 Ellen lang, die Fußböden in beyden Stubenkammern zu belegen, à 12 Stück, macht - 4 — 48 —			
— 24 Stück halbe Spunddielen, à 6 Ellen lang, den Boden über dem Flur unter dem Dache, die Kehlbalken zu belegen, à 8 Stück, thut - - - 3 — 12 —			
— 192 Stück Latten, à 12 Ellen lang, zum Ziegeldache, auf jede Latte 8 Stück Nägel, thut - 25 — 36 —			
— 4 Sturmbreter unter den Giebeln zu befeſtigen, à 20 Stück 1 — 20 —			
— 12 dito unter den Kappfenſtern, à 7 Stück - - - 1 — 24 —			
Hierzu auf den ſich eräugnenden Bruch, à 5 Stück pro Schock, thut von 57 Schock 40 Stück 4 — 48⅔ —			
Noch wegen Completirung des halben Schockes - - = — 1⅓ —			
62 Schock 30 St			
Für 62½ Schock, à 5 Sgr. thut - - -	10	12	6
Latus	22	22	6

9. Noch

Baukoſten
von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Schock	St.	Rthlr.	Sgr.	Den.
9. Noch an Draht und Nägeln.					
An ganzen Bretnägeln. Transport			22	22	6
Zu 1 doppelten Hausthüre von doppelten Bretern - - -	2 Schock	24 St.			
— 9 Thürzargen, à 16 Stück -	2 —	24 —			
— 10 großen und 2 kleinen Fenſterzargen, à 10 Stück -	2 —	= —			
— 16 Architraven um die Thüren, à 8 Stück - - -	2 —	8 —			
— 10 großen und 2 kleinen dito um die Fenſter, à 10 Stück	2 —	= —			
— 12 Fenſtergeſtelle auf die Zargen zu befeſtigen, à 8 Stück	1 —	36 —			
— Befeſtigung 8 Geſtelle in den Kappfenſtern, und 1 Geſtell über der Hausthüre, à 8 Stück	1 —	12 —			
— denen 3 Treppen und derſelben Bekleidung - - -	6 —	24 —			
	20 —	8 —			
Hierzu wegen des Bruches à 5 Stück pro Schock, thut -	1 —	40 —			
Noch zum extraordinairen Abgang und Completirung des Schockes -	—	12 —			
Summa 22 Schock.					
à Schock $3\frac{1}{2}$ Sgr. thut - - - - -			2	17	—
An halben Bretſpiekern.					
Zu 16 Architraven um die Thüren, à 12 Stück - -	3 Schock	12 St.			
— 12 dito um die Fenſter, à 14 Stück - - -	2 —	48 —			
	6 —	= —			
Hierzu wegen des Abganges	$\frac{1}{2}$ —	= —			
Summa $6\frac{1}{2}$ Schock.					
à Schock 2 Sgr. - - - - -			—	13	—
Summa für Draht und Nägel:			25	22	6

Baukoſten

von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
10. An Farbezeug.			
Für 12 Pfund Oker oder gelbe Erde, à 1 Sgr.	—	12	—
— 2 Fäſſer Rahm, à 5 Sgr.	—	10	—
— Seifenſieder-Lauge	—	12	—
Summa für Farbezeug:	1	4	—
11. An Baugeräthe.			
Zu nöthigen Karren, Schaufeln, Stricken ꝛc. ꝛc.	10	—	$8\frac{87}{700}$
Summa per ſe.			

Recapitulatio.

	Rthlr.	Sgr.	Den.
Für Holz, pag. 609. ſqq.	105	8	—
— Steine, pag. 611. ſqq.	204	20	$3\frac{63}{100}$
— Kalk, pag. 614. ſqq.	84	24	—
— Gyps, pag. 616	1	28	—
— Mauerſand, ibid.	3	29	3
— Lehm pag. 617. ſq.	5	27	$7\frac{99}{175}$
— Rohr, pag. 618	1	20	—
— Stroh, ibid.	6	9	$8\frac{4}{5}$
— Drath und Nägel, ibid. ſqq.	25	22	6
— Farbezeug, pag. ut ſupra.	1	4	—
— Baugeräthſchaften, ibid.	10	—	$8\frac{87}{700}$
Summa für Baumaterialien und Fuhrlohn:	487	14	$1\frac{3}{25}$

An

Baukoſten

von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
1. Dem Zimmermann.			
Das ſämmtliche Bauholz zu dieſem Hauſe in der N. Heide auszuſuchen, abzuſtämmen, auszuzäpfen, und daſelbſt zu beſchlagen, wie auch daſſelbe nach der Zeichnung von ſolchem Holze zu verbinden und aufzurichten, und zwar: Von 692 Ellen ſtarken } — 1110 — mittel } Kiefern Bauholz. — 759 — klein } 2561 Ellen; für jedes 100 1 Rthlr. 24 Sgr. thut - - - - - - -	46	2	$11\frac{7}{25}$
Für 27 Ellen Geſimſe und Rähmen in der Fronte auszukehlen und auszuhobeln, à 2 Sgr. -	1	24	—
—218 Ellen an Stielen, Riegeln, Schwellen und Stuſen in der Fronte des Hauſes zu behobeln, à 2 Den. - - - - - -	1	6	4
—200 Ellen zu 16 Paar Knaggen und 6 Kapp-Fenſter von den Abgängen und Zöpfen zu beſchlagen und zu verbinden, à 100 Ellen 1 Rthlr. 10 Sgr. thut - - - - - -	2	20	—
—212 Ellen klein Bauholz zu den Unterlagen der Fußboden in beyden Stuben und Stubenkammern zu beſchlagen und zu verlegen, à 100 Ellen 1 Rthl. - - - - - - -	2	3	$7\frac{1}{5}$
—992 Ellen halbe Spunddielen zu ſpunden, auf einer Seite zu behobeln, und in den Stuben und Stubenkammern zum Fußboden zu verlegen, à $3\frac{1}{2}$ Denar. - - - - - -	9	19	4
—144 Ellen halbe Spunddielen zu ſpunden, und über dem Flur unter dem Dache auf dem Kehl-Balken zu verlegen, à 2 Denar. - -	—	24	—
Latus	64	10	$2\frac{12}{25}$

Für

Baukoſten
von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den
1. Noch dem Zimmermann.			
Transport	64	10	$2\frac{12}{25}$
Für die Treppe im Hauſe nach dem Boden 1 Elle 20 Zoll breit, von 19 Stufen, à 7 Zoll im Steigen, 9 Zoll im Auftritt, und mit einem Viertel von 3 Stufen gleicher Höhe gewunden, mit eingelaſſenen Futterbretern zu verſetzen, auf einer Seite mit einem Geländer, und von dem Geländer ab bis auf den Fußboden mit Dielen zu verkleiden, alles auswendige zu behobeln, und das Gerüſt dazu anzurichten, jede Stufe incl. der Bekleidung und Geländer, à 8 Sgr.	5	2	—
— die Treppe nach dem Keller, unter der Treppe nach dem Boden, 1 Elle 20 Zoll breit, von 19 Stufen à 7 Zoll im Steigen, 8 Zoll im Auftritt, daran nur die Façen behobelt, nebſt einer behobelten ſchlechten Thüre, in der Verkleidung der obern Treppe nach den Stufen, à 1½ Sgr.	—	28	6
— die Treppe auf dem Flur unterm Dache, nach dem Boden über den Kehlbalken 1½ Elle breit, von 19 Stufen à 7 Zoll im Steigen, 7 Zoll im Auftritt, daran nur die Façen zu behobeln, ſonſt aber mit Tiſchlerbretern allenthalben zu verkleiden, und mit einer unbehobelten Thüre zu verſehen, nach den Stufen à 2¼ Sgr. - -	1	12	9
Nota. Wie hoch und breit jede Oeffnung zu den Thüren und Fenſtern eigentlich zu machen, ſolches wird unten bey der Tiſchler-Arbeit nachgewieſen, und muß ſolches dem Zimmermann beſonders zu ſeiner Achtung mitgetheilet werden.			
Summa für Zimmer-Arbeit	71	23	$5\frac{12}{25}$

2. Dem

Baukoſten
von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
2. Dem Bretſchneider			
1 Klotz zu beſchlagen, denſelben mit 6 Schnitten zu 5 Stück dreyzolligen Bohlen zu ſchneiden, den Schnitt à 12 Ellen, thut 72 Ellen, und à 1 Kr.	—	24	—
14 Klötze zu beſchlagen, jeden Klotz mit 9 Schnitten zu 112 Stück halben Spundbretern zu ſchneiden, ſind 126 Schnitt, à 12 Ellen, thut 1512 Ellen, à 1 Kr. - - - -	16	24	—
6 Klötze à 14 Schnitt zu 192 Stück Latten, 1½ Zoll ſtark, 3 Zoll breit zu ſchneiden, ſind 84 Schnitt, à 12 Ellen, thut 1008 Ellen, und à 1 Kr.	11	6	—
5 Klötze à 11 Schnitt, zu 30 Stück Tiſchlerbreter zu ſchneiden, ſind 33 Schnitt à 12 Ellen, thut 396 Ellen, und à 1 Kr. - - -	4	12	—
Summa für Bretſchneiderarbeit	33	6	—
Nota. Dieſe Arbeit muß mit der Handſäge geſchehen, weil die Schneidemühlen von dem Bauplatze an 3 Meilen entfernt ſind, und was daſelbſt an Schneidelohn erſparet werden möchte, an Fuhrlohn viel mehr koſten würde.			
3. Dem Mäurer.			
Für die Mäurerarbeit nach Anweiſung der Zeichnung, und was oben bey den Materialien davon nachgewieſen, und zwar:			
Für 372 Kubikfuß Fundament zu den 2 Kellern von Feldſteinen,			
Für 300 —— Fundament von dergleichen Steinen unter den übrigen Schwellen, ſo weit die Keller-Mauern nicht hinlangen.			
— 672 Kubikfuß incl. des Handlangens, und die Erde ſo tief auszugraben, als zu dieſem Fundament erfordert wird, à 3 Denar -	5	18	—
Latus	5	18	—

Baukoſten

von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn	Rthlr.	Sgr.	Den.
3. Noch dem Maurer.			
Transport	5	18	—
Für 2400 Kubikfuß Mauer, von Mauerziegeln zu den Kellern, von obgedachtem Fundament bis an die Schwellen, auch ſolche mit Kalk zu bewerfen und abzureiben.			
— 600 —— Mauer unter den übrigen Schwellen über obgedachtes Fundament, auch ſolche mit Kalk zu bewerfen und abzureiben.			
— 360 —— Brandmauer vom Grunde bis an die Balken.			
— 3360 Kubikfuß, à 3 Denar. - - -	28	—	—
Für 2736 Mauerziegel, davon die 2 Kellergewölbe nach eines halben Zirkels Höhe anzufertigen, auch das Gerüſt und die Bogenſtellung dazu zu machen, hiernächſt dieſelbe mit gutem Kalk zu bewerfen, à 100 Ziegel 6 Sgr. thut - -	5	14	$1\frac{23}{25}$
— 6144 Mauerziegel zu den auswendigen Fachwerken à 384 Quadratellen, wie auch ſolche an der Wetterſeite abzutünchen und zu putzen, imgleichen das ganze Haus, die Mauer gelb, das Holz und die Fundamente aber grau abzufärben.			
— 3192 Mauerziegel zu den 2 Kaminen und einer Kachelofenröhre à 38 Fuß hoch, auch ſolche inwendig zu putzen. Die Kamine werden auf 1 Sole, 6 Zoll hoch vom Fußboden geſetzt, und im Lichten 3 Fuß breit, 3 Fuß hoch und 2 Fuß tief gefertiget. Die Ofenröhre bekömmt nach dem Flur die Oeffnung zum Einheitzen,			
Latus	39	2	$1\frac{23}{25}$

Baukoſten
von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
3. Noch dem Mäurer.			
Transport	39	2	1$\frac{23}{27}$
2 Fuß breit, 3 Fuß hoch, 2 Fuß tief, über einen Herd vom Fußboden 2 Fuß hoch, jede Röhre, wo ſie am engſten iſt, im Lichten 1½ Stein oder 1½ Fuß lang, 1½ Fuß breit.			
Für 1536 Mauerſteine zum Küchenſchorſtein, durch welchen zugleich der zweyte Ofen geheitzet wird, welche Röhre, wo ſie am engſten iſt, im Lichten 2½ Stein, oder 2½ Fuß lang, 2½ Fuß breit, zu machen, auch inwendig zu bewerfen und zu beputzen.			
— 1344 dito zu den 2 Kachelofenröhren aus den Stuben unterm Dache, 24 Fuß hoch, mit der Oeffnung und Weite wie die ob benannte Ofenröhre.			
— 1168 dito zu dem Pflaſter des Flurs, der Küche und Küchenkammer, unter den Oefen und vor den Kaminen in den Stuben à 146 Quadratellen, welche in Sparkalk geleget, die Fugen aber mit reinem Mörtel ausgegoſſen werden.			
— 1142 dito zum Pflaſter des Flurs unterm Dache, à 144 Quadratellen, wie vorhin erwähnet, zu legen.			
— 500 dito zum Feuerherd in der Küche 3 Fuß hoch, 4 Fuß breit, 6 Fuß lang, unten gewölbt.			
—15036 Mauerſteine, wie oben angeführt, zu vermauern, à 4 Sgr. pro 100 Steine, thut - - - - - -	20	1	5$\frac{7}{27}$
Latus	59	3	7$\frac{1}{9}$

Die

Baukoſten

von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
3. Noch dem Mäurer.			
Transport	59	3	$7\frac{1}{5}$
Die beyden Decken in den Stuben, überall mit Rohr und Draht zu beziehen, das Rohr abzuſchälen, zu bewerfen, zu putzen und abzuweißen, ſind 200 Quadratellen, à 1 Sgr. - -	6	20	—
Das Geſims um dieſe Decken, 9 Zoll hoch, 3 Zoll ſtark auf Rohr und Draht zu ziehen, ſind 80 Ellen, à 1 Sgr. - - - - - - -	2	20	—
Die Wände in beyden Stuben mit Rohr und Draht zu beziehen, zu bewerfen und zu putzen, auch abzuweißen, ſind 300 Quadratellen, excl. den Brandmauern, à 2. Kr. - - - - -	6	20	—
Die Brandmauern, Kamine, Brandröhren und Schorſteine abzutünchen, zu putzen und zu weißen, auch die Geſimſe, Kamine und Schorſteine zu ziehen, ſind 240 Quadratellen, à 1 Kr.	2	20	—
In dem Flure, Küche, Kammern und Stuben unterm Dache, ſind 8 Zimmer, die Lehmriſſe mit Kalk zu verſtreichen, hiernächſt ſämmtliche Wände und Decken mit einer ſcharfen Schlämme zu überziehen und abzuweißen; jedes Zimmer, eins ins andere gerechnet, 1 Rthlr. thut - -	8	—	—
Die Latten aufs Dach zu bringen, ſolche 10 Zoll incl. der einen Latte aus einander, und 8500 Stück Dachziegel auf Kiefern-Spließ in guten Verband, die Trauf- und Förſtriege aber doppelt zu legen, das ganze Dach inwendig mit Mos zu verſtopfen, 70 Stück Hohlziegel in guten Kalk auf die Förſte zu legen, 2 Giebel und 6 Kappfenſter unter den Latten mit Sturm-Bretern zu verſehen, und zwiſchen dieſen und den Dachziegeln alles mit Kalk zu verſtreichen, ſind 8640 Ziegel, wenn ein Hohlziegel doppelt gerechnet wird, das 100 à 3 Sgr. - -	8	19	$2\frac{2}{5}$
Summa für Mäurer-Arbeit:	94	12	$9\frac{3}{5}$

4. Dem

Baukoſten
von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	D. n.
4. Dem Steinſetzer.			
Das Pflaſter vor dem Hauſe, 27 Ellen lang und 15 Ellen breit, zu ſetzen, ſind 305 Quadratellen, à 4 Denar, thut - - - - -	3	11	8
Summa per ſe.			
5. Dem Tiſchler.			
Für 1 Hausthüre 4⅔ Fuß breit, 7½ Fuß hoch, mit 2 Flügeln, mit doppelt übereinander genagelten Tiſchlerbretern, 3 eingeſchobenen und doppelter Schlagleiſten, in der Falz 2½ Zoll tief, à -	2	15	—
— 7 Thüren, à 3½ Fuß breit, 6¾ Fuß hoch, mit 2 Füllungen, auf beyden Seiten rechts, mit einer Zarge 10 Zoll tief, und doppelter Architrave 5 Zoll breit zu vier Stuben, 2 Schlafkammern und 1 Küche, à 2 Rthlr. - -	14	—	—
— 2 Thüren, à 3¼ Fuß breit, 6½ Fuß hoch, mit 2 Füllungen, auf einer Seite rechts, mit einer Zarge 8 Zoll tief, und 1 Architrave 4 Zoll breit, zu den Kammern bey den Stuben unterm Dache, à 1½ Rthlr. - - - - - - -	3	—	—
— 1 ſchlechte Thüre mit eingeſchobenen Leiſten, 3¼ Fuß breit, 6½ Fuß hoch, zur Speiſekammer neben der Küche - - - - - - -	—	20	—
— 1 ſchlechte Thüre mit eingeſchobenen Leiſten, 3¼ Fuß breit, 6½ Fuß hoch, zwiſchen beyden Kellern - - - - - -	—	20	—
— 6 Fenſtergeſtelle, à 4¼ Fuß breit, 6¾ Fuß hoch, mit 4 Flügeln, dann eine Zarge 5 Zoll tief, mit einem Lateybret 7 Zoll breit, und darauf eine Architrave 3 Zoll breit inwendig, desgleichen ein Lateybret 5 Zoll breit auswendig, in den beyden Stuben und Stubenkammern, à 2 Rthlr. 10 Sgr. - - - - - - -	14	—	—
Latus	34	25	—

Für

Baukoſten
von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
5. Noch dem Tiſchler.			
Transport	34	25	—
Für 1 Fenſtergeſtelle 3¾ Fuß hoch, 3 Fuß breit, mit 2 Flügeln, dazu eine Zarge 4 Zoll tief, mit einem Lateybret 6 Zoll breit, darauf eine Architrave 3 Zoll breit inwendig, und noch ein Latey-Bret auswendig, in der Küche und Speiſekammer, à 1 Rthlr. 8 Sgr. - - - - -	2	16	—
— 1 Fenſtergeſtelle 4¾ Fuß breit, 2½ Fuß hoch, mit 2 Flügeln, in einer inwendigen Falz 4 Zoll tief, mit einem Lateybret, auswendig über der Hausthüre auf dem Flur - - - -	—	27	—
— 4 Fenſtergeſtelle 4 Fuß breit, 6½ Fuß hoch, mit 4 Flügeln, dazu eine Zarge 5 Zoll tief, mit einem Lateybret 7 Zoll breit, darauf eine Architrave 3 Zoll breit, desgleichen ein Lateybret 5 Zoll breit auswendig, zu den 2 Stuben unterm Dache in den Giebeln, à 2 Rthlr. 10 Sgr.	9	10	—
— 8 Fenſtergeſtelle 3 Fuß breit, 2½ Fuß hoch, mit 2 Flügeln, in einer inwendigen Falz 1½ Zoll tief, mit einem Lateybret 5 Zoll breit, auswendig zu den Kappfenſtern und 2 Luken in den Giebeln über den Stuben unterm Dache, à 20 Sgr.	5	10	—
— 4 eichene Kachelofenzargen, 4 Fuß 9 Zoll lang, 2 Fuß 10 Zoll breit, mit einem Rundſtabe auf der äußern Façe, zu jeder 6 gedrehete Erlen-Füße, auf einer kiefernen Fußzarge zu befeſtigen, mit einem Karnieß auf der Façe - -	1	16	—
Summa für Tiſchler-Arbeit:	54	14	—

Nota. Zu aller dieſer Arbeit muß der Tiſchler ſein eigenes Holz nehmen, welches rein und auch gut ausgetrocknet iſt, und zwar:

 1. Zu

Baukoſten

von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Pen.
5. Noch dem Tiſchler.			
1. Zu den Hausthürflügeln kieferne Tiſchlerdielen, à $1\frac{1}{4}$ Zoll, zu den Einfaſſungen der gefüllten Thüren, Zargen und Architraven, kieferne halbe Spunddielen, à $1\frac{1}{2}$ Zoll.			
Zu den ſchlechten geleimten Thüren ſtarke kieferne Tiſchlerdielen. Die gefüllten Thüren ſind über den Stich zu arbeiten, und der Karnieß an den Einfaſſungen anzubringen.			
2. Zu ſämmtlichen Fenſtergeſtellen und Lateybretern wird eichenes Holz genommen, als zu dem Futter $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, $1\frac{1}{2}$ Zoll ſtark; zu dem Kreutz 3 Zoll breit, $2\frac{1}{2}$ Zoll ſtark; zu den Flügeln 2 Zoll breit, $1\frac{3}{4}$ Zoll ſtark; zu den Latey-Bretern $1\frac{1}{2}$ Zoll ſtark.			
3. Zu den Fenſterzargen und Architraven kieferne Tiſchlerbreter à $1\frac{1}{4}$ Zoll, doch werden nur die 2 langen und 1 obere Seite von kiefern Holz gemacht; die untere Seite iſt zugleich das eichene Lateybret, auf welche die Zarge und Architrave befeſtiget wird.			
4. Die Zargen mit den Architraven werden von innen in die Fenſteröffnungen hinaus geſetzet, das Fenſtergeſtell von außen darauf angepaſſet und befeſtiget, zuletzt die auswendigen Lateybreter angeſchoben und befeſtiget. Die auswendigen Lateybreter werden $\frac{1}{2}$ Zoll, die inwendigen $\frac{1}{4}$ Zoll ſtark abgewettert, daß keine Feuchtigkeit noch Regen darauf ſtehen bleibe.			
5. Sämmtliche Fenſterflügel werden doppelt gefalzet, auch unten mit einem Wetterſchenkel verſehen, und müſſen inwendig aufgehen.			

6. Dem

Baukoſten
von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
6. Dem Glaſer.			
Für 24 Flügel in den 6 Stuben- und Kammer-Fenſtern, à 9 Tafeln in gut verzinntem Bley, an 2 Windeiſen jedes mit 5 Haſten zu befeſtigen, und wird die Bezahlung nach den Tafeln eingerichtet, ſind - - 216 Tafeln			
— 4 Flügel in den Küchen- und Speiſekammerfenſtern, wie obige zu verbleyen und zu haſten, à 9 Tafeln, thut - - - 36 —			
— 2 Flügel über die Hausthüre, à 6 Tafeln, und 11 Haſte auf 3 Windeiſen, ſind - - - 12 —			
264 Tafeln,			
à Tafel 4 Kr. thut - - - -	11	22	—
— 16 Flügel in den Stuben unterm Dache, à 9 Tafeln, 2 Windeiſen und 10 Haſte, ſind 144 Tafeln, à 1 Sgr. 2 Denar. - -	5	18	—
— 16 Flügel in den Kappfenſtern und in den Giebeln über den Stuben unterm Dache, à 6 Tafeln, 2 Windeiſen, 6 Haſten, ſind 96 Tafeln, à 1 Sgr. - - - -	3	6	—
Summa für Glaſer-Arbeit.	20	16	—

Nota. Das Glas und ſämmtliche Materialien an Bley und Zinn gibt der Glaſer nach dem Probebley und märkiſchen Kiſten- oder Schobglas. Die Größe der Tafeln wird nach dem Maß, ſo bey der Tiſchlerarbeit zu den Fenſtergeſtellen gemeldet worden, eingerichtet.

Baukoſten

von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
7. Dem Schlöſſer.			
Für 2 Hausthürflügel ſchwarz zu beſchlagen, mit einem verdeckten Schloſſe von doppeltem Eingerichte und allem Zubehör, 1 Riegelſchloß mit der Zugſtange, 1 Aufzug, 1 Vorſchiebriegel, 4 Zapfenbändern mit doppelten Federn nebſt den Pfannen, zu jedem Bande 1 Schraube und 2 Nietnägel, 2 Handgriffe .	3	20	—
— 4 Stuben= 2 Kammer= 1 Küchenthüren, ſind 7 Stück, mit einem verdeckten Schloſſe, Klinke, Schiebriegel, Handgriffe, 3 ſtarken Bändern, auf geſtützten Haken, jeden Band zweymahl vernietet, nach dem gemachten Probebeſchlag, à 1 Rthlr. 24 Sgr. - - -	12	18	—
— 1 Thüre zur Speiſekammer, 1 im Keller, 2 zu der Keller= und Bodentreppe, 2 zu den Kammern bey den Stuben unterm Dache, ſind 7 Stück mit einem Kammerſchloß, 1 Handgriff und 2 Bändern, auf geſtützten Haken, zu der Kellerthüre aber 2 Mauerhaken mit doppelten Federn, nach der gemachten Probe, à 26 Sgr. - -	6	2	—
Nota. Die ſämmtlichen Schlöſſer ſind mit guten Eingerichten von einerley Größe zu verſehen, und dazu ein Hauptſchlüſſel für obiges Lohn mit anzufertigen, auch alle Nägel zum Beſchlag zu geben.			
— Für 6 Fenſtergeſtelle in den Stuben und Kammern, 1 dito oder 2 halbe in der Küche und Speiſekammer, 4 dito in den Stuben unterm Dache; mithin 11 Fenſter, jedes à 4 Flügel, ſchwarz zu beſchlagen, mit 8 Winkel, auf geſtüten Haken, 8 Schienen, 8 Windeiſen, 4 Vorreiber, 4 Knöpfe mit Schildern, die Winkel mit einem Nietnagel zu befeſtigen, die übrigen erforderlichen Nägel dazu zu geben, nach der gemachten Probe, à 28 Sgr. - -	10	8	—
Latus	32	18	—

Für

Baukoſten
von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
7. Noch dem Schlöſſer.			
Transport	32	18	—
Für 1 Fenſter à 2 Flügel über der Hausthüre mit 4 Winkel, auf geſtützten Haken, 4 Schienen, 6 Windeiſen, 2 Vorreiber, 2 Knöpfe, ſonſt in allem, wie die vorigen, zu beſchlagen	—	14	9
— 8 Fenſter, à 2 Flügel zu den Kappfenſtern und Giebeln ſchwarz, mit 4 Winkel, auf geſtützten Haken, 4 Schienen, 4 Windeiſen, 2 Vorreiber, 2 Knöpfe ohne Schilder, nach der gegebenen Probe zu beſchlagen, à 12 Sgr.	3	6	—
Und der Schlöſſer muß für obiges Lohn auch das Anſchlagen verrichten.			
Summa für Schlöſſer-Arbeit:	36	8	9
8. Dem Schmiede.			
Für 120 Pfund Eiſen zu den erforderlichen Unterlagen und Ankern in den 4 Kachelöfen, an Eiſen und Schmiedelohn à 1 Sgr 8 Den.	6	20	—
— 30 Stück dünne Eiſenklammern, die 2te und 4te unterſte Riege Kacheln in den Oefen damit zu befeſtigen, à 2½ Sgr.	2	15	—
— 4 eiſerne Zargen und Thüren zu den Ofenlöchern, 13 Zoll breit, 15 Zoll hoch, nebſt einer Klinke, Klinkhaken, Bändern und Haken, à 24 Sgr.	3	6	—
— 12 eiſerne Klammern, zu Befeſtigung der Geſimſe an den Balken, à 1 Pfund ſchwer, à 1 Sgr.	—	12	—
— 60 Schwebnägel, die Knaggen und Kappfenſter zu befeſtigen, à 3 Den.	—	15	—
Summa für Schmiede-Arbeit:	13	8	—

Baukoſten

von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
9. Dem Töpfer.			
Für 4 Oefen in den Stuben von grünen oder ſchwarzen Kacheln zu ſetzen, jeden Unter⸗Kaſten eines Ofens 2 Geſimſe und 4 Kacheln hoch, 5 Kacheln lang, $3\frac{1}{2}$ breit, nebſt einem Halſe zum Einheitzen von 1 Geſims und 2 Kacheln hoch, $1\frac{1}{2}$ Kachel lang, der Thurm oder Oberkaſten 3 Kacheln, 1 Geſims, 1 Schräge⸗Decke und Leiſte hoch, $4\frac{1}{2}$ Kachel lang und breit, thut von allen Sorten 2203 Kacheln, à 1 Sgr. - - 7 Rthlr. 10 Sgr. ⸗ Den.			
Dazu eine Rauchröhre von Thon - - ⸗ — 2 — ⸗ —			
Den Ofen tüchtig zu ſetzen, abzufärben, den Lehmkaff dazu herzugeben, und die Ofenthüre mit der Zarge einzuſetzen - - 1 — ⸗ — ⸗ —			
8 — 12 — ⸗ —			
Thut für 4 Oefen - - - - -	33	18	—
Und iſt eine Kachel nach der Probe 8 Zoll breit, $9\frac{1}{4}$ Zoll hoch, die Leiſten und Geſimskacheln halb ſo hoch, und jede Eckkachel iſt für 2 ordinäre gerechnet.			
Summa für Töpfer⸗Arbeit:	33	18	—
10. Dem Lehmer.			
Die äußern Wände und Fächer, welche mit Ziegeln ausgemauert werden, 2 Zoll ſtark mit Lehm gegen zu werfen, und mit dem Holze zu vergleichen, ſind 384 Quadratellen, à 1 Den. - -	1	2	—
Latus	1	2	—

Baukoſten
von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
10. Noch dem Lehmer.			
Transport	1	2	—
Dieſelben Wände, ſo weit ſie zu den Stuben und Schlafkammern gehören, ſammt allem Holze, 2 Zoll ſtark mit Strohlehm zu überziehen, und den Lehm durch hölzerne Nägel in hinlänglicher Anzahl daran zu befeſtigen, ſind 400 Quadrat Ellen, à 2 Den. - - - - -	2	6	8
Die ſämmtlichen innern Scheidewände auszuſtaken, und 8 Zoll ſtark mit Lehm auszuflechten, ſind 265 Quadratellen, à 6 Den. - -	4	12	6
Dieſelben Wände, ſo weit ſie zu den Stuben und Schlafkammern gehören, ſammt allem Holze, 2 Zoll ſtark mit Strohlehm zu überziehen und den Lehm mit vielen hölzernen Nägeln zu befeſtigen, ſind 265 Quadratellen, à 2 Den. -	1	14	2
Den ganzen Boden über dem Hauſe zwiſchen den Balken zu ſtaken, und 9 Zoll ſtark mit Strohlehm zu bewinden, ſind excl. der Balken und der Oeffnungen zu den Treppen und Schorſtein, 348 Quadratellen, à 1 Sgr. - -	11	18	—
Den Boden über die Stuben unterm Dache gleichmäßig zu ſtaken, und 8 Zoll ſtark zu bewinden, ſind 120 Ellen, à 1 Sgr. - - - -	4	—	—
Summa für Lehmerarbeit:	24	23	4
11. Dem Mahler.			
Für eine doppelte Hausthüre nebſt den Pfoſten anzuſtreichen - - - - - -	1	—	—
— 7 Thüren zu den 4 Stuben, 2 Schlafkammern, 1 Küche, nebſt Zargen und doppelten Architraven, à 25 Sgr. - - - - -	5	25	—
— 3 Thüren, als zur Speiſekammer und 2 Kammern unterm Dache, nebſt einer Architrave, à 20 Sgr. - - - - - -	2	—	—
Latus	8	25	—

Baukoſten
von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
11. Noch dem Mahler.			
Transport	8	25	—
Für die Bekleidung der Treppen auf dem Flur	1	10	—
— 10 Fenſtergeſtelle, jedes mit 4 Flügeln, 1 Zarge und 1 Architrave, 2 Lateybretern, à 20 Sgr.	6	20	—
— 1 Fenſtergeſtell über die Hausthüre mit 2 Flügeln, 1 Lateybret - - - - -	—	8	—
— 2 Fenſtergeſtelle in der Küche und Speiſekammer, mit 2 Flügeln, nebſt einer Zarge, Architrave, und 2 Lateybretern, à 10 Sgr. - -	—	20	—
— 6 Kappfenſter, 2 Luken, jedes mit 2 Flügeln, 1 Lateybret, ſammt dem herumgehenden Holze, à 8 Sgr. - - - - - - -	2	4	—
Und werden die Thüren grau, die Fenſter gelb, und zwar auf beyden Seiten zweymahl angeſtrichen, alles nach der Größe, wie bey der Tiſchlerarbeit angezeigt worden.			
Summa für Mahler-Arbeit:	19	27	—
12. Den Tagelöhnern.			
Für 33 Schacht Erde, den Schacht à 144 Kubik-Fuß, zu den Kellern auszugraben, und die Stuben und Kammern bis an die Schwellen damit auszufüllen, das übrige in die Niedrigung um das Haus zu bringen, und zum Ablauf des Regenwaſſers zu doſſiren, à 6 Sgr.	6	18	—
Summa per ſe. -			
13. An Diäten.			
Dem Conducteur, welcher bey dieſem und andern Bauen des Amts die Specialaufſicht haben ſoll, für 60 Tage, à 15 Gr. - - - - -	30	—	—
Summa per ſe.			

Baukoſten

von dem Wohnhauſe auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.		Rthlr.	Sgr.	Den.
Recapitulatio.				
Pag.				
622 ſq.	Für Zimmerarbeit . . .	71	23	$5\frac{1}{2}\frac{2}{5}$
624	— Bretſchneider . . .	33	6	—
ibid. ſqq.	— Maurer	94	12	$9\frac{3}{5}$
628	— Steinſetzer	3	11	8
ibid. ſqq	— Tiſchler	54	14	—
631	— Glaſer	20	16	—
632 ſq.	— Schlöſſer	36	8	9
633	— Schmid	13	8	—
634	— Töpfer	33	18	—
ibid ſq.	— Lehmer	24	23	4
635 ſq.	— Mahler	19	27	—
636	— Tagelöhnerarbeit . . .	6	18	—
ibid.	An Diäten	30	—	—
	Summa für Arbeitslohn:	442	7	$2\frac{2}{5}$
	Hierzu für Baumaterialien und Fuhrlohn	487	14	$1_{2}\frac{3}{5}$
	Ferner dem Rechnungsführer an geordnetem Douceur à 1 pro Cent, alſo von vorſtehender Ausgabe . .	9	8	$10\frac{2}{2}\frac{2}{5}$
	Summa aller Bau⸗Koſten:	939	—	—
	oder an brandenburgiſchem Gelde 939 Rthl. ⸗ Sgr. ⸗ Pf.			

Vor⸗

Vorſtehender Bauanſchlag verdient, wegen ſeiner ſchönen und ordentlichen Einrichtung, allenthalben zum Muſter angenommen zu werden. Denn, ob gleich die darin angeführten Preiſe der Baumaterialien und des Arbeitslohnes nicht an andern Orten zum Grunde geleget werden können, da ſelbige bloß nach der Beſchaffenheit der ſchleſiſchen Lande eingerichtet ſind: ſo ſieht man doch daraus, nach was für einem Fuß ein jedes Material, und der Lohn eines jeden Arbeiters, deutlich und umſtändlich angeſchlagen werden muß. Werden die Bau-Anſchläge auf ſolche Art angefertiget, ſo kann ſich nicht allein die Kammer daraus von dem ganzen Bau einen vollſtändigen Begriff machen, ſondern es kann auch der Bau nach der Intention der Kammer tüchtig ausgeführet, und ob dieſes geſchehen ſey oder nicht, nachher, wenn der Bau nachgeſehen wird, deſto leichter und bequemer beurtheilet und unterſuchet werden.

Mehrere Bau-Anſchläge, findet man in den meiſten von der Civilbaukunſt handelnden Büchern, und ich werde dergleichen in der Folge von den vornehmſten wirthſchaftlichen Gebäuden und Geſchäften, als: unter **Bauerngüter, Bierbrauerey, Branntweinbrennerey, Kalkbrennerey, Scheune, Stall, Ziegeley** ꝛc. beybringen.

Von der kürzeſten Art, Bau-Anſchläge zu verfertigen, und wie man alle Bau-Materialien auf das leichteſte zu jedem Baue beſtimmen und berechnen kann: ſ. Jo. Gottl. Angermanns allgemeine praktiſche Civilbaukunſt, Halle, 1766, 8. S. 457, fgg.

Bau-Anſchlag, oder richtige Anweiſung in zweyen Beyſpielen, als bey einem gemeinen hölzernen, und bey einem anſehnlichen ſteinernen Hauſe, wie alle Bau-Materialien, deren Koſten, imgleichen alle übrige Bau-Koſten ausfündig zu machen, wodurch man eines jeden andern Baues, Anſchlag zu verfertigen geſchickt werden kann, nebſt verſchiedenen Bauanmerkungen, zum Nutzen derer, ſo mit eigenen Bau-Sachen zu thun haben, oder in Bau-Commiſſionen gebraucht werden, oder ſonſt als Liebhaber der bürgerl. Baukunſt darinn weiter zu gehen trachten, entworfen, und mit vielen zur Erläuterung gehörigen Figuren verſehen, von Jo. Fr. Penther. Augſp. 1743, f. 2. A. 7 B. u. 17 Kupferpl. Zweyte Auflage, Augſp. 1753, f.

Was den Anſchlag der Baumaterialien betrifft, ſo pflegt das Bauholz in einem jeden Lande ſchon ſeinen feſtgeſetzten Preis zu haben. Bey dem Kameral-Bauweſen pflegt der Preis des Bauholzes nicht in Anſchlag zu kommen, weil es aus den landesherrlichen Waldungen umſonſt und forſtfrey dazu hergegeben wird. Man bringt nur von jeder Sorte Holz diejenige Quantität in Anſchlag, welche zu dem Bau erfordert wird.

Die Steine, welche zum Bauen gebraucht werden, ſind von verſchiedener Art. Die Sandſteine, woraus Quadern gehauen werden, werden nach Kubikfuß bezahlet, dergeſtalt, daß jeder Kubikfuß z. E. mit 16 bis 20 Pfennigen Brecherlohn, und 2 bis 3 Groſchen Hauer-Lohn, bezahlet wird. Der Preis der Bruchſteine, die von verſchiedener Güte ſind, wird ruthenweiſe beſtimmet; die Ruthen aber gehen ſehr von einander ab, wie aus folgender Tabelle zu erſehen iſt.

Länge.	Breite.	Höhe.	Kubikmaß.
16 Fuß	16 Fuß	1 Fuß	256
15 —	15 —	$1\frac{1}{2}$ —	$337\frac{1}{2}$
15 —	15 —	2 —	450
16 —	16 —	2 —	512
15 —	15 —	4 —	900
16 —	16 —	4 —	1024

Wie viel aber eine ſolche Ruthe koſte, läßt ſich beſſer auf den Steinbrüchen erfahren, als vorher beſtimmen, wegen der ungemeinen Verſchiedenheit der Preiſe. Eben ſo beruhet es auf der Erfahrung, wenn gefraget wird, wie viel Kubikfuß Mauer ſich aus einer Ruthe Steine verfertigen laſſe. Es gibt Steinbrüche, da 512 Kubikfuß geſetzte Steine 240 Kubikfuß Mauer geben; es ſind aber auch welche vorhanden, da aus eben ſo viel Kubikfuß geſetzter Steine ſich 350 Fuß volle Mauer verfertigen laſſen. Alles kommt auf die Ungleichheit der Flächen an. Je irregulärer die Steine ſind, deſto größer iſt die Verſchiedenheit zwiſchen dem

Satz

Saz und dem Mauern. Vornehmlich iſt darauf zu ſehen, daß bey dem Setzen kein Betrug vorgehe. Um deswillen läßt man zuweilen eine oder einige Ruthen, wenn ſie angefahren worden, von neuem hinſetzen. Die gebrannten Steine, es ſeyen Mauerſteine, Dachziegel, und dergleichen, pflegen ſowohl ihre vorgeſchriebene Größe, als feſtgeſetzten Preis, um welchen das Tauſend oder Hundert bezahlt wird, zu haben. Bey den mit verpachteten Amtsziegeleyen, wird der Preis der gebrannten Steine, wenn ſie zum herrſchaftlichen Gebrauch verwendet werden, in dem Pachtcontract gemeiniglich etwas geringer geſetzt. Die Feldſteine, da ſie faſt aller Orten in den Feldern zu finden ſind, haben keinen Preis, ſondern es wird nur das bloße Fuhrlohn in Anſatz gebracht.

Der Kalk iſt von verſchiedener Art und Güte, wonach ſich auch der Preis richtet. Eben ſo verſchieden iſt auch das Maß, nach welchem er verkauft wird, indem ſolches nach Winſpeln, Maltern, Tonnen, Scheffeln, oder einem andern landüblichen Maße geſchieht. Wie weit man mit dem Kalk reiche, läßt ſich auch nicht anders, als durch die Erfahrung, ausmachen. Wie viel Kalk in Schleſien zu der verſchiedenen Mauerarbeit gerechnet wird, iſt aus vorher angeführtem Bauanſchlage zu erſehen. Hr. Penther gibt folgende Proportion an: $10\frac{2}{3}$ Kubikfuß gelöſchten Kalk leiden 16 Kubikfuß Sand, und dieſe Miſchung reichet hin zu $85\frac{1}{2}$ Kubikfuß Mauer von Bruchſteinen. Es erfordern aber einige Bruchſteine mehr Kalk als andere. Daher thut man wohl, wenn man ein gewiſſes anſehnliches Maß Kalk zur Probe löſchen läßt. Nachdem man den kubiſchen Inhalt der möglichſt accurat parallelpipedaliſch ausgegrabenen Kalkgrube gefunden, iſt es ein leichtes, zu beſtimmen, wieviel Kubikfuß gelöſchten Kalk man von ſo viel Kalkſteinen erhalten habe. Hierauf läßt man einen von Bretern zuſammengeſchlagenen Kaſten verfertigen, welcher einen Kubikfuß enthält. Wenn nun der Hand-

Langer

Langer bemerkt, wie viel mahl dieſes Gefäß voll geſiebten Sandes untermenget worden: ſo weiß man, wie viel Sand der Kalk vertragen könne. Beyläufig iſt auch zu beobachten, wie viel Fuder Sand zu ſo viel geſiebten erfordert werde. Endlich wird auch das daraus verfertigte Stück Mauer, es ſeyn nun Bruch- oder gebrannte Steine, oder Quadern, gemeſſen. Auf dieſe Weiſe kommt man hinter das ganze Geheimniß. Je größer die Quantität iſt, womit dieſe Probe angeſtellet wird, deſto genauer trifft die Rechnung auf jeden einzelnen Fall zu. Es kommt ſehr viel darauf an, daß der Kalk gleich oder doch bald nach dem geſchehenen Brennen verbraucht werde, ſonſt trifft die Rechnung nicht zu. Auch iſt das Flußwaſſer ſowohl bey dem Löſchen, als bey der Verarbeitung, dem ſalpetrigen Brunnenwaſſer weit vorzuziehen.

Der Gyps wird Centnerweiſe gekauft; der Preis iſt verſchieden. Mauerſand kann man faſt aller Orten umſonſt haben, und kommt nur das Fuhrlohn in Anſchlag, worunter zugleich das Grabelohn begriffen iſt. Ein gleiches iſt auch vom Lehm zu ſagen. Das Rohr, um die Decken und Wände in den Stuben zu berohren, wird, wie das Stroh zur Lehmerarbeit bundweiſe angeſchlagen, und, nach dem ſchleſiſchen Bauanſchlag, auf 20 Quadratellen 1 Bund Rohr, und auf 15 Kubikfuß 1 Bund Stroh, jedes 22 bis 23 Pf. ſchwer, gerechnet.

Der eiſerne Draht zum Berohren der Stuben, wird ringweiſe angeſchlagen und gekauft. Zu 100 Quadrat-Ellen wird 1 Ring gerechnet. Die ganz großen Nägel, Bolzen und Klammern werden nach dem Gewichte, die übrigen Nägel aber nach Schocken oder Hunderten angeſchlagen. Der Preis der Nägel beruhet auf der Größe derſelben, und auf dem laufenden Preiſe des Eiſens. Bey den Nägeln wird auf dem ſich eräugnenden Bruch etwas in beſondern Anſatz gebracht, z. E. auf das Schock 5 Stück. Auch pflegt man, wenn die in Anſchlag gekommenen Nägel eine ungerade Summe von Stücken,

ſo kein halbes Schock betragen, ausmachen, zu Completirung deſſelben, ſo viel Stücke, als daran noch fehlen, anzuſetzen und das halbe Schock voll zu machen.

Auf das Baugeräth, als Karren, Schaufeln, Stricke, u. d. gl. wird überhaupt etwas in Anſatz gebracht; und kommt es dabey ſowohl auf die Größe und Wichtigkeit des Baues, als auch darauf an, ob von den vorherigen Bauen annoch viel oder wenig Baugeräth in dem Baumagazine des Amtes vorhanden iſt. Sonſt wird bey dem Verdingen mit den Handwerkern und Arbeitern das Baugeräth, ſo viel zu eines jeden verdungener Arbeit erfordert wird, mit eingedungen.

Wenn keine unentgeldliche Baufrohndienſte, noch eigene Baupferde, vorhanden ſind: ſo müſſen die Bau-Materialien um Lohn, oder vermittelſt Nachlaſſung des Dienſtgeldes, herbeygeſchaffet werden. Es wird aber das Fuhrlohn zugleich bey einem jeden Baumaterial, wiewohl beſonders, in Anſchlag gebracht. Es pflegt daſſelbe in einem jeden Lande einen durch die Gewohnheit eingeführten Preis zu haben, der auf dem jedesmahligen Preiſe der Lebensmittel, ſonderlich aber des Hafers und Heues, gegründet iſt. Man kann alſo dabey keinen allgemeinen, beſtändigen und gewiſſen Satz annehmen. Hr. Rath Silberſchlag, in ſeiner Abh. vom Waſſer-Bau an Ströhmen, meinet, diejenigen, welche ſich auf das Fahren legen, pflegten für ein vierſpänniges Geſchirr täglich 1 Rthlr. 12 bis 18 Gr., für ein zweyſpänniges aber die Hälfte, zu fordern. Dieſes wäre die Regel, nach welcher es ſich leicht ausrechnen lieſſe, wie viel jeder Centner oder jede Ladung koſten werde. In Anſehung der Ladung ſelbſt, hat man zwar durch die Erfahrung gewiſſe Principia feſtgeſetzt; es kommt aber hierbey vieles auf die Beſchaffenheit des Geſchirres, der Pferde und der Wege, an. Wenn man alſo ſagt, daß z. E. 8 Kubikfuß Feldſteine auf eine zweyſpännige Fuhre zu rechnen, oder an deren ſtatt 100 Stück Mauerſteine,

wovon 8 Stück auf 1 Kubikfuß Mauer gehen, oder 150 Stück Dachziegel, à $\frac{3}{4}$ Ellen lang und $6\frac{1}{2}$ Zoll breit, oder 10 Kubikfuß Lehm, oder 12 bis 15 Kubikfuß Erde, auf ebenem Wege, Berg=ab aber mit der Laſt zu fahren, wohl 20 Kubikfuß: ſo ſind dieſes keine allgemeine Regeln, die aller Orten gelten, ſondern die von gar verſchiedenen Umſtänden abhangen; unterdeſſen kann man ſich doch einiger Maßen darnach richten. Alſo rechnet man auch einen Kubikfuß Quaderſteine für einen Centner. Wenn zu den Materialien Lieferanten zu bekommen, und dazu keine Fuhren für Dienſtgeld, oder Freyfuhren, vorhanden ſind, wird das Fuhrlohn am beſten mit eingedungen. Sonſt wird das Fuhrlohn nach der Anzahl der Fuhren, nach der Stärke oder Schwäche derſelben, und nach der Entlegenheit des Ortes, woher die Materialien zu nehmen, ausgerechnet; dabey aber werden die Fuhren zu einem Gebäude überhaupt verdungen, z. E. das ſämmtliche Holz, den ſämmtlichen Lehm, allen Mauerſand zu graben und anzufahren: denn es iſt bekannt, daß, wenn dergleichen Fuhren nach ihrer Anzahl verdungen werden, die Ladung kaum zur Hälfte genommen, und der Anſchlag weit überſtiegen wird. Diejenigen Materialien aber, welche ihr gewiſſes Maß haben, als: Mauer= und Dachziegel, ganze Spund= und Tiſchlerbreter, Schindeln, Brachſteine, Kalk ꝛc. ſind nach Hunderten, Schocken, Klaftern oder Ellen, Scheffeln, Maltern oder andern landüblichen Maße, wegen des Fuhr-Lohnes, anzuſchlagen und zu verdingen.

Die Arbeit der Handwerker geſchieht entweder auf Gedinge, oder nach dem Tagelohne. In Ländern, wo das Polizey=und Kameralweſen in einer guten Einrichtung und Verfaſſung ſteht, ſind bereits vorgeſchriebene gedruckte Bautaxen (ſiehe dieſen Art.) vorhanden, nach welchen die Handwerker ihre Arbeit bezahlt bekommen, ſie mögen nach dem Gedinge oder nach dem Tagelohne arbeiten.

Wenn dem Zimmermann das Bauholz auf Gedinge zur Arbeit gegeben wird, ſo wird ſolches an einen Meiſter, der hernach die Geſellen bezahlen muß, ſchockweiſe zu arbeiten verhandelt. Nähmlich wenn das Holz zu einem gewiß beſtimmten Bau gearbeitet werden ſoll, und nicht bey der Zulage mehr nachgearbeitet werden darf: ſo wird an einigen Orten vom Bearbeiten vom Schock ſtarken Bauholz 8 bis 10 Rthlr., vom Schock mitteln, 6 bis 8 Rthlr., und vom Schock ſchwachen, 5 bis 6 Rthr. Lohn gezahlet. Wofern aber Bauholz nur in Vorrath gearbeitet, und nur aus dem Gröbſten beſchlagen werden darf: ſo wird für das Beſchlagen vom Schock ſtarken 7 Rthlr., vom Schock mitteln 5 Rthlr., und vom Schock ſchwachen 4 Rthlr. 12 Gr. Lohn gegeben. Nach der ſchleſiſchen Bauordnung, wird, wenn eine Quantität Holz nur abzuſtämmen und zu beſchlagen iſt, ein Stück ſtarkes Holz zu Halb= und Kreutzholz, oder zu Schwellen, Rähmen, Unterzügen und Balken, zu 6¼ Sgr.; ein Stück Mittelholz, zu 18 bis 21 Ellen lang, zu 5 Sgr.; ein Stück klein Holz, zu 15 bis 18 Ellen lang, zu 3¾ Sgr. angeſchlagen. Wenn aber das Holz nicht allein beſchlagen, ſondern auch zu einem Gebäude verbunden und gerichtet werden ſoll: wird das Zimmerlohn nach dem Ellenmaße reguliret, und zwar 100 Ellen zu 1 Rthlr. 24 Sgr. bis 2 Rthlr. Wenn unter ſolchem Holze geſchnittenes Halb= oder Kreutzholz genommen wird, muß das Schneidelohn beſonders gerechnet, und nichts deſto weniger das geſchnittene Holz, in Anſehung des Beſchlager= und Verbinderlohnes, eben ſo hoch angeſetzet werden, als wenn kein geſchnittenes Holz zu dem Bau gebracht worden. Die Geſimſe und Architraven an den Wohnhäuſern, werden nach der Elle, zu 2, 3 bis 4 Sgr. nachdem ſie ſchwach oder ſtark ſind, imgleichen wenn die Wände der Wohnhäuſer auswärts behobelt werden, auf ein Billiges beſonders angeſetzet. Das Ellenmaß, nach welchem die Zimmerarbeit

zu

zu verdingen, wird nach der auswärtigen Seite oder Zeichnung gerechnet. Und wie an den Stielen, Bänden, Sparren und Kehlbalken die Zapfen für volles Holz mitzurechnen: ſo müſſen auch die Riegel ſowohl in den langen als kurzen Wänden zu ſo viel Ellen lang gerechnet werden, als die ganze Wand an Ellenmaß in ſich hält. Ein Stück ganzes Spundbret, womit die Schütt= und Fußboden beleget werden, wird zu $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Sgr. und ein unbehobeltes zu 2 Sgr. angeſchlagen, jedes Bret aber zu 12 bis 13 Ellen gerechnet. Die Thüren und Thore werden ſtückweiſe nach ihrer Größe, und der dazu erforderten Anzahl Breter, jedes à 12 Ellen lang, angeſchlagen. Die Krippen und Raufen, nach der Anzahl der dazu erforderten 12 elligen Bohlen, oder ellenweiſe, incluſive des Aufſetzens. Die Unterſchwellung der alten Gebäude, incluſive des Abräumens der alten Schwellen, die Elle à 2 Sgr.; und wenn die alten Wände aufgeſchraubet werden müſſen, die Elle à $2\frac{1}{2}$ Sgr. Die Schindeldächer, incluſive die Latten aufzubringen, nach den Schocken der erforderten Schindeln, das Schock à 2 Kreutzer ꝛc.

Die Mäurerarbeit wird ruthenweiſe verdungen, und man richtet ſich dabey nach den desfalls landüblichen Geſetzen; es wäre denn, daß einige Stellen vorfielen, da man wegen der Hinderniſſe nicht nach einander fort arbeiten könnte, wie z. E. bey dem Grundbaue, wo der Fortgang der Arbeit oft ſehr ungewiß iſt, und da man ſich denn auf Tagelohn einlaſſen muß. Nach dem ſchleſiſchen Baureglement werden die Fundamente und Keller, imgleichen die Brandmauern nach dem Kubikfuß angeſchlagen, der Fuß à $1\frac{1}{2}$ Kreutzer, incluſive des Handlangers, wenn nähmlich Feld= oder Bruchſteine dazu genommen werden; wenn aber mit Ziegelſteinen maſſiv gemauert wird, die Quadratelle, ſo einen ganzen Stein ſtark, à 2 Kr., anderthalb Steine ſtarke à 3 Kr. u. ſ. w. Die übrige Mauerarbeit an Fachwerk, wird

nicht nach den Fächern, ſondern nach den dazu erforderten Ziegelſteinen, das Hundert zu 9 Kr. incluſive des inwendigen Putzes, angeſetzt; und ſolchergeſtalt wird auch das übrige kleine Mauerwerk an Pflaſtern oder Fußboden, Schorſteine, Brandröhren, und wo die Mauern nur einen halben Stein ſtark werden, angeſchlagen. Wenn Gebäude maſſiv aufgeführet werden, ſind die Oeffnungen in den Mauern zu den Thüren und Fenſtern, gleich als maſſive Mauern, mitzurechnen, weil ſolche wegen der Ecken und Vorſprünge, wie auch der ſcheidrechten Bogen, beſondern Fleiß und Mühe erfordern. Die Gewölbe werden nach den dazu erforderlichen Ziegelſteinen, das Hundert à 5 Kreutzer angeſetzt. Das Abtünchen oder Putzwerk wird nach Quadratellen ausgerechnet, und die Geſimſe nach der Ellenlänge, jedes beſonders angeſetzt. Die Latten werden nicht vom Zimmermann, ſondern vom Mäurer, aufgebracht. Das Tauſend Ziegel aufzuhängen, die Latten dazu aufzubringen, und ein tüchtiges feſtes Dach davon zu bereiten, wird zu 20, höchſtens 25 Sgr. angeſchlagen, und ein Forſt= oder Hohlziegel auf zwey Dachziegel gerechnet. Die Steinpflaſter werden auf den Höfen und Straßen nach Quadratellen, die Elle zu 1 Kr. angeſchlagen; und wird bey allen ſolchen und dergleichen Sätzen auf das Handlangen mit geſehen, daß dafür kein beſonderes Tagelohn ausgeworfen werden dürfe.

Die Tiſchlerarbeit wird nach Anzahl der Thüren, Fenſterrähmen, Zargen, Architraven, Treppen u. d. gl. ganz deutlich, und wie ſtark, hoch und breit jedes Stück ſeyn ſoll, imgleichen ob der Tiſchler das Holz dazu hergeben werde, oder nicht, ob ſolches eichen oder kiefern ſeyn ſoll, ausführlich und ſpecifice beſchrieben; nähmlich, ob die Thüren mit Füllungen, oder nur ſchlecht mit eingeſchobenen Leiſten, ob die Fenſter mit 2, 4 oder mehr Flügeln, mit doppelten Falzen und Wetterſchenkeln, mit Lattenbretern, oder ob es nur ganz ſchlechte Fenſter mit

Schie=

Schiebern werden ſollen. Die Treppen oder Stiegen werden umſtändlich beſchrieben, wie breit dieſelben, ob ſie mit 1 oder 2 Viertel gebrochen, oder mit Podeſten, oder gerade ausgehen, und wie viel Stufen eine jede Stiege bekommen, auch wie viel Zoll hoch im Steigen, und wie viel Zoll breit im Auftritt, jede Stufe werden ſolle. Die Treppen werden nach den Stufen, incluſ. der Bekleidung und Geländer, nach dem viel oder wenig Arbeit dabey iſt, angeſchlagen.

Bey der Glaſerarbeit iſt vor andern zu bemerken, daß die Sorten des Glaſes, und die Größe eines jeden Flügels und der Scheiben ausdrücklich benannt und die Glaſer angehalten werden, daß ſie die Scheiben mit wohlverzinnten, ſtarken und genugſam breiten Bley, die Windeiſen aber mit hinlänglich ſtarken Heften, welche auf die Windeiſen ſcharf angezogen und wohl gelötet ſind, verwahren. Solche Arbeit wird nach der Anzahl und Größe der Fenſterflügel ſtückweiſe angeſchlagen.

Die Schlöſſerarbeit, wie die Bänderſchlöſſer, Riegel und Schlüſſel an den Thüren und Thoren, der Beſchlag an den Fenſtern, wie viel Winkeleiſen, Schienhaken, Kreutzbänder, Vorreiber, Handgriffe, Windeiſen, ein jedes bekommen ſolle, wird ausführlich beſchrieben. Und wenn ſolche Beſchläge nach der verſchiedenen Größe der Thüren und Fenſter, auch von verſchiedener Stärke und Güte gemachet werden müſſen, muß der Bau-Inſpector von jeder Sorte vorher einen Probebeſchlag fertigen laſſen, und darnach den Verding machen.

Die Schmiedearbeit wird nach dem Gewichte und pfundweiſe, nachdem die Kohlen theuer oder wohlfeil ſind, accordiret, im Fall der Schmid das Eiſen nicht dazu hergibt. Wenn er aber ſolches gibt, ſo muß er es zugleich bezahlt bekommen, und dafür ſtehen, daß es nicht kaltbrüchig ſey. In Anſehung der Schmiedearbeit kann man einigen Nutzen ſchaffen, wenn die grobe Arbeit auf den Eiſenhämmern verfertiget wird.

Die ganz großen Nägelbolzen und Klammern werden nach dem Gewichte verkaufet. Die übrigen Nägel haben nach ihrer verſchiedenen Größe ihren landübli-chen Preis, und werden nach Hunderten oder Schocken verkauft und angeſchlagen.

Bey der Töpferarbeit wird nicht nur auf die Anzahl der Oefen, ſondern auch auf die Größe und Beſchaffenheit eines jeden reflectiret, und angezeigt, wie viel Stuck Kacheln zu jedem Ofen gebrauchet werden, wie viel Zoll jedes Stück breit und hoch, ob und wie dieſelben glaſuret ſeyn ſollen, daß ſie gut im Feuer ſtehen, und nicht ſpringen. Und muß von einer jeden Sorte Kacheln eine Probe gefertiget werden. Eine jede Eckkachel wird für 2 ordinäre gerechnet.

Die Lehmerarbeit wird nach Quadratellen verdungen und angeſchlagen; und kommt es dabey wegen des Preiſes darauf an, wie die Arbeit beſchaffen iſt, und wie die Wände mit Strohlehm auszuflechten und zu überziehen ſind.

Bey dem Dachdecken, wenn keine geſchnittene Latten genommen werden, muß der Decker die Lattſtämme zu ſpalten und auszuhauen mit übernehmen, die Latten, ſie mögen gehauen oder geſchnitten ſeyn, auf die Sparren bringen, und mit hölzernen Nägeln feſt machen. Die Schütte Rohr oder Stroh haben ihr feſtgeſetztes Gewicht, nähmlich 22 bis 23 Pfund. Dieſes Dachdecker-Lohn wird nach Quadratellen angeſchlagen, à ½ Kreutzer.

Das Grundgraben wird zwar nach Schachtruthen, à 144 Kubikfuß, angeſchlagen, und die Schachtruthe zu einem gewiſſen Preis angeſetzt; allein, dieſer Preis kann doch nicht allemahl gewiß und zuverläſſig ſeyn. Das Erdreich iſt in ſeiner Feſtigkeit dergeſtalt verſchieden, daß es auch in des fleißigſten und gewiſſenhafteſten Menſchen Kräften nicht ſteht, an einem Orte, in gleicher Zeit, ſo viel zu fördern, als an einem andern. Man kann zwar die Probe machen, und daſelbſt, wo die Arbeit

beit vorgenommen werden ſoll, einen Tag lang von einem fleißigen Arbeiter graben laſſen, und nachher unterſuchen, wie viel derſelbe gefördert habe. Allein, dieſe Probe kann weiter nicht gelten, und zum Grunde des Arbeitslohnes dienen, als ſo lange der große Spaten in die Erde kommen kann. Wird das Erdreich feſter, oder gerathen die Arbeiter in das unterirdiſche Gewäſſer, ſo gewinnet die Sache ein anderes Anſehen, und man iſt genöthigt, auf Tagelohn arbeiten zu laſſen. Es pflegt auch auf jede 5 bis 6 Fuß Tiefe eine Zulage zu erfolgen, welches doch unnöthig iſt, wenn zum Ausgraben ſowohl als zum Wegführen beſondere Leute angeſetzet werden. Ein anderes aber iſt es, wenn derjenige, welcher gräbt, zugleich die Erde über ſich werfen muß.

Es iſt gemeiniglich ein Termin feſtgeſetzt, wann die Bau=Inſpectores die Bauanſchläge von den in dem nächſtbevorſtehenden Kammerjahre nöthigen Bauen an die Kammer einſenden müſſen In den königl. preußiſchen Landen geſchieht ſolches gegen den letzten Julii, wo alsdenn die Bauanſchläge den Departementsräthen mit der Commiſſion zugefertiget werden, ſolche ſo, wie ein jeder, nach Beſchaffenheit der Arbeit, vom Collegio abkommen kann, jedoch unfehlbar in der Zeit vom 1ſten Aug. bis zum 30ſten Sept. in loco und in Beyſeyn des Baudirectoris und Bauinſpectoris, zu revidiren und zu unterſuchen, ob der Bau und die Reparaturen unumgänglich nöthig; ob ſolche wirthſchaftlich angegeben, und an gehörigem Orte vorgeſchlagen; ob nicht ein und anderer Bau noch weiter auszuſetzen; ob die Anſchläge von den zu vollführenden Bauen nach dem Reglement gefertiget, und dabey alle Menage beobachtet worden; wo denn, wenn eines oder das andere noch zu ändern, oder nähere Nachricht deshalb einzuziehen iſt, ſolches ſogleich bewerkſtelliget werden muß, damit die Anſchläge von dem Departementsrathe und Baudirectore in loco atteſtiret und an die Kammer remittiret werden können. Wenn

nun ſämmtliche Anſchläge zurück gekommen, werden ſie bey der Controlle durchgeleget, darnach die Special-Etats- und Holz=Deſignationes gefertiget und der Kammer vorgeleget, welche ſodann dieſelben in Beyſeyn der ſämmtlichen Departementsräthe und des Baudirectoris nochmahls durchgeht.

Man pflegt über die gemachten Bauanſchläge auch wohl von andern Bauverſtändigen Gegenanſchläge verfertigen zu laſſen; es iſt dieſes auch nicht ohne Nutzen, nur aber alsdenn nöthig, wenn man keine andere, als ſolche Leute, zu Baumeiſtern und Bauinſpectoren beſtellet, welche bloße und gelernte Mäurer= oder Zimmer-Meiſter ſind; denn bey dieſen, da ſie gemeiniglich mit den Bauhandwerkern unter einer Decke liegen und gemeinſchaftliche Sache mit ihnen machen, geht es ſelten ohne Betrug zu. Wo man aber, wie in den königl. preußiſchen, und einigen andern Ländern in Deutſchland, eine gute und ordentliche Kameral-Einrichtung hat, und dabey anſehnliche, geſchickte und erfahrne Männer zu Baudirectoren und Bauinſpectoren anordnet, die das Bauweſen in ſeinem ganzen Umfange ordentlich gelernt haben, und denen man deswegen in Bauſachen Votum & Seſſionem im Kammercollegio verſtattet, da würden die nur doppelte Koſten verurſachenden Gegenanſchläge ſehr überflüſſig ſeyn.

Bau=Begnadigungen. Hierunter werden alle diejenigen Vortheile und Unterſtützungen verſtanden, welche ein Landesherr ſowohl Fremden als Einheimiſchen zugeſteht und angedeihen läßt, um ſie dadurch anzureitzen, daß ſie in neu cultivirte Gegenden, oder in neu angelegte Städte ziehen und daſelbſt anbauen, oder die in den alten Städten vorhandenen wüſten Stellen oder verfallenen Häuſer wieder auf bauen, oder auch nur die baufällig gewordenen Häuſer repariren. Es ſind dieſe Baubegnadigungen eines der ſicherſten und gewiſſeſten Mittel, wodurch ſowohl die Bevölkerung, als der Anbau des Landes und der Städte beför-

befördert wird. Und obgleich die Kammer einige Geld-Summen ohne baldigen Erſatz darauf verwenden muß: ſo werden doch dieſelben durch die dadurch entſtehende Vermehrung der Landeseinkünfte genugſam vergütet.

Man hat wohl in keinem Staate ſo viel auf dieſen Artikel verwendet, als in den preußiſchen Staaten. Dieſes iſt eine Nummer, die in dem Wirthſchaftsetate ſeit vielen Jahren jährlich an eine Million geſtiegen iſt. Allein, die geſegneten Früchte davon haben ſich auch genugſam gezeiget. Alle preußiſche Staaten ſind gewiß noch einmahl ſo ſtark bevölkert, als ſie bey dem Regierungsantritte Friederich Wilhelms waren; und die Vermehrung der Einkünfte hat ſich gleichfalls gewiß mehr als verdoppelt. Dieſes iſt eine Anmerkung, welche Herr von Juſti in ſeiner Staatswirthſchaft, Band 2, §. 104 in der Note, mit gutem Grunde gemacht hat.

Dieſe Baubegnadigungen können in vielerley Vortheilen und Vergünſtigungen beſtehen, und nach Beſchaffenheit der Umſtände, viele oder wenige davon zuſammen genommen und den Anbauenden verwilliget werden. Denn gleichwie ſowohl die Art des Anbauens, als die Perſonen, welche anbauen, von einander ſehr unterſchieden ſind: alſo müſſen auch die Baubegnadigungen und Unterſtützungen darnach abgemeſſen und eingerichtet werden. Vornehmlich muß man fremden Manufacturiers, Fabrikanten, Künſtlern und Handwerkern, welche in unſer Land ziehen, und ganz neue Häuſer, dieſe auch auf eine feuerfeſte Art, erbauen, allemahl weit größere Freyheiten und Unterſtützungen angedeihen laſſen, damit dadurch noch mehrere Fremde ermuntert werden, ſich bey uns niederzulaſſen und anzubauen. Die preußiſchen Maßregeln können hierbey zum Muſter und Beyſpiel dienen; inſonderheit verdienen diejenigen, die man in Schleſien dieſerhalb genommen hat, betrachtet zu werden. Man hat die beſondern Fälle, wo entweder größere oder geringere Baubegnadigungen Statt finden, ſehr deutlich und wohl aus einander geſetzt.

Um den Anbau der ſchon ſeit langen Zeiten wüſte gelegenen Bauſtellen in den Städten zu beförderen, wurden die auf ſelbige von der vorigen Regierung her noch gehafteten Steuerreſte, imgleichen die in Reſt gebliebenen Abgaben zu den Kämmereyen und Stadtcaſſen, wie auch in den Mediatſtädten die rückſtändigen grundherrſchaftlichen Gefälle, bis zu Ende des 1741ſten Jahres, gänzlich erlaſſen und niedergeſchlagen. Die Magiſtrate mußten den Eigenthümern ſolcher wüſten Stellen und Häuſer eine Friſt von 4 bis 8 Wochen zum Ausbau beſtimmen, und wann dieſe ſich dazu nicht verſtehen wollten, nach ſolcher Zeit die wüſten Stellen und Häuſer den Bauluſtigen als ihr Eigenthum zuſchlagen. Jedoch mußten die Eigenthümer die darauf von ihnen ſelbſt contrahirten Schulden, auch nach dem von ihnen ſelbſt vollzogenen Anbau, bezahlen. Wenn dieſe aber dazu offenbar unvermögend waren, wurden die Stellen den Meiſtbiethenden verkauft, und von dem Kaufgelde, ſo weit es zureichte, die Gläubiger bezahlet. Die von den Eigenthümern verlaſſenen wüſten Stellen und Häuſer hingegen wurden ſodenn denjenigen, ſo ſie wieder ausbauen wollten, umſonſt überlaſſen.

S. Königl. Preuß. Edict wegen Bebauung der wüſten Stellen und Beſetzung der ledigen Häuſer in den Städten des Herzogthums Schleſien und der Grafſchaft Glatz, vom 9 Apr. 1746. in der Sammlung ſchleſiſcher Ordnungen.

In Anſehung der ins Land ziehenden fremden Profeſſioniſten, machte man einen Unterſchied unter denjenigen Fabrikanten und Manufacturiers, die Seide, Wolle, Gold, Silber, Metall, oder ſonſt eine Materiam primam, ſonderlich die im Lande erzeugte, zu bearbeiten wiſſen: wohin auch die den Fabriken unentbehrlichen, und denſelben gleichkommenden Handwerker, als: Schönfärber, Tuchſcherer, Tuchbereiter, Walker, Weiß- und Rothgärber, Damaſtzieher, Leinweber ꝛc. gehören; imgleichen die fremden Kaufleute und Capitaliſten, welche die Landesfabriken und Manufacturen in Aufnahme bringen wollen; und unter den gemeinen und gewöhnlichen fremden Profeſſioniſten, als: Schneider, Schuſter, Bäcker, Schlächter, Tiſchler, und andere dergleichen mehr.

Wann einer von den erſtern eine wüſte Stelle bebauen, oder ein altes baufälliges Haus abreiſſen und es von neuem wieder aufbauen wollte, bekam er die Bauſtelle, wann ſelbige mit keinen publiquen oder Privat-Schulden beſchweret war, umſonſt; ſodenn die Freyheit von der Werbung für ſeine Perſon ſowohl, als für ſeine Söhne und ſeine aus der Fremde mitgebrachte

brachte Domeſtiken und Geſellen; ferner freyes Bürgerrecht, wie auch freyes Meiſterrecht, wenn glaublich erwieſen worden, daß er ſolches ſchon anderwärts erlangt gehabt; hiernächſt eine dreyjährige Conſumtions=Acciſefreyheit, vermittelſt einer Bonification an Gelde, nach Anzahl der aus der Fremde mitgebrachten Perſonen, als Kinder, Domeſtiken und Geſellen, nähmlich auf jede Perſon von 14 Jahren, und darüber, 4 Rthlr., darunter aber 2 Rthlr., ſo pro rata alle Vierteljahr aus der Acciſecaſſe bar ausgezahlet, dagegen die Conſumtionsacciſe allemahl abgeführet wird; imgleichen eine zwölfjährige Freyheit von allen Oneribus realibus & perſonalibus; endlich ward ihm aus der Stadtkämmerey des Ortes, wann Stadtwaldungen vorhanden, etwas freyes Bauholz, und aus der Stadtziegeley die Ziegel und Steine zum Fundament, die übrigen Steine aber um den dritten Theil ihres ſonſtigen Werthes wohlfeiler zugeſtanden.

Wenn ein fremder Profeſſioniſt von dieſer Claſſe hingegen nur ein Haus reparirte: ſo erhielt er nur die Freyheit von der Werbung, freyes Bürger= und Meiſter=Recht, obgedachte dreyjährige Acciſefreyheit, achtjährige Befreyung von allen Oneribus realibus & perſonalibus, und aus der Kämmerey einige Beyhülfe an Holz und Steinen, und die übrigen Steine um ein Drittel wohlfeiler.

Ein fremder Profeſſioniſt von der andern Claſſe, bekam, wenn er eine wüſte Stelle oder ein baufälliges Haus von neuem erbauete, eben diejenigen Begnadigungen, die denen aus der erſten Claſſe zugeſtanden worden, außer daß ſich die Conſumtions=Acciſe=Freyheit nur auf zwey Jahr, und zwar auf die Perſon reſpective 2 Rthlr. und $1\frac{1}{2}$ Rthlr., und die Befreyung von den Oneribus publicis ſich nur auf 10 Jahr, erſtreckte, auch nur eine Beyhülfe an Holz und Steinen, und die übrigen Steine um ein Drittel wohlfeiler zugeſtanden worden.

Im Fall ein ſolcher nur ein Haus reparirte, bekam er, nebſt der Befreyung von der Werbung, und dem freyen Bürger=und Meiſter=Recht, nur obige Acciſefreyheit auf 2 Jahr, und eine fünfjährige Befreyung von den Oneribus publicis.

Wenn auch ein aus fremden Landen gebürtiger Geſell, ſo in Schleſien eine Zeitlang als Geſell gearbeitet, ſich darin verheyrathet, etabliret und das Meiſterrecht ordentlich gewonnen hatte, eine wüſte Stelle bebauen wollte: ſo wurde ihm eine zehnjährige Befreyung von allen Oneribus publicis, aus dem Stadt=Walde etwas Bauholz und die Steine zum Fundament, ſo wie die übrigen um den dritten Theil wohlfeiler; im Fall er aber nur ein Haus repariren wollte, eine vierjährige Freyheit von

den

den Oneribus publicis, und die Steine aus der Stadtziegeley um ein Drittel wohlfeiler, zugeſtanden.

S. die diesfalls unterm 6 Nov. 1742 und 31 März 1749 ergangenen Patente, in der Sammlung ſchleſiſcher Ordnungen.

Derjenige, ſo ſich auf der vor Neiſſe neuangelegten Friedrichs-Stadt anbauen wollte, bekam den Platz zum Hauſe und Garten ganz frey und erb- und eigenthümlich. Und da ein jedes Haus nur von Einem Stockwerke gebauet werden mußte, auf die Erbauung eines ſolchen Hauſes aber 400 Rthlr. Koſten gerechnet wurden: ſo bekam der Bauende nach wirklich vollendetem und unterſuchtem Bau, 20 pro Cent, mithin 80 Rthlr.; doch durfte ein jeder auf ſeine eigene Koſten ſein Haus ſo groß und breit, als er nur wollte, allein nur nicht über Eine Etage hoch, bauen, mußte aber mit den 80 Rthlr. Baubegnadigungsgeldern zufrieden ſeyn. Auf die Perſonen, ſo dergleichen Haus wirklich bewohnten, es mochten Eigenthümer oder Miethsleute, Einheimiſche oder Fremde ſeyn, doch nur auf drey Familien in einem Hauſe gerechnet, wurde eine dreyjährige Acciſefreyheit, nähmlich auf eine Perſon unter 14 Jahren 2 Rthlr., und von 14 Jahren und darüber, 4 Rthlr verwilliget; dem Bauenden aber freygeſtellet, in dergleichen Hauſe entweder ſelbſt, oder durch Miethsleute, das Bierbrauen lediglich ausgenommen, allerhand erlaubte bürgerliche Nahrung, als: Branntweinbrennen und Schenken, Bier- und Weinſchank, einen Kram mit allerhand unverbothenen Waaren zu treiben und anzulegen, ohne eine beſondere Conceſſion dazu nöthig zu haben.

S. Avertiſſement wegen der Beneficien und Freyheiten für die Neuanbauenden auf der Friedrichsſtadt bey Neiſſe, v. 26 May 1751, in der Samml. ſchleſ. Ordn.

In Hrn. Bergius Cameraliſten-Bibliothek, unter dem Art. Anbau, findet man noch viele, ſowohl preußiſche, als herzogl. braunſchweigiſche und andere Begnadigungspatente, welche insgeſammt von dem großen Nutzen und der Nothwendigkeit dieſer Maßregeln Beweiſe abgeben.

Da die Baubegnadigungen den Endzweck haben, und zu dem Ende verwilliget werden, daß die wüſten Stellen in Städten und Dörfern wieder angebauet, ſtatt der baufällig gewordenen Häuſer, neue aufgerichtet, und neuangelegte Städte oder Vorſtädte mit Häuſern beſetzt werden, der Bau an ſich ſelbſt aber in der geſetzten Zeit und auf die vorgeſchriebene Art und Weiſe vollführet und zu Stande gebracht werde: ſo iſt es auch nöthig,

daß

daß man, zu Erlangung ſolchen Endzweckes, alle dienſame Maßregeln vorkehre. Es pflegen ſich die Menſchen durch die verſprochenen Baubegnadigungen, und wenn ſie hören, daß ihnen die Stelle, viele Baumaterialien, Baugelder, und hiernächſt noch verſchiedene Freyheiten, angedeihen ſollen, ſehr leicht zum Anbau locken zu laſſen, und überreden ſich ſelbſt, daß ihnen derſelbe gar nicht ſchwer fallen ſolle; überlegen aber nicht allemahl, daß ſie demohngeachtet noch viele Koſten darauf zu verwenden haben, welche zu beſtreiten ſie öfters nicht im Stande ſind. Dadurch geſchieht denn, daß mancher Bau, der mit Luſt und Freude eifrig angefangen worden, mit einmahl ins Stecken geräth und liegen bleiben muß, oder wenigſtens ſehr langſam und ſpät, und noch wohl dazu ſehr ſchlecht und fehlerhaft vollführet, und mithin der vorgeſetzte Endzweck keinesweges gehörig erreichet wird. Man muß daher einen jeden, der ſich zum Anbau meldet, vorher genau examiniren, ob er hinlängliches Vermögen beſitze, um den Bau nach der Vorſchrift ausführen zu können. Man muß Aufſeher beſtellen, welche den Bau beſorgen und dirigiren, die Handwerker aber ſcharf beſtrafen, welche liederlich arbeiten, und etwa aus Menage ſchlechte Materialien nehmen, z. E. anſtatt des guten Kalkes, die Mauern von Lehm oder ſogenannten Sparkalk aufführen. Man muß die verwilligten Baugelder nicht eher auszahlen, als bis der Bau ganz vollendet, genau beſichtiget, und allenthalben tüchtig und gut befunden worden. Es fehlet auch nicht an betriegeriſchen und boshaften Leuten, welche die geſchenkten Baumaterialien, unter dem Verſprechen des Anbauens, annehmen, ſelbige aber nachmahls an andere verkaufen. Dieſe verdienen, daß ſie ſolche Materialien doppelt zu bezahlen angehalten werden; und wenn derſelben Beſtimmung dem Käufer nicht verborgen geweſen, ſo iſt auch dieſer mit einer gebührenden Strafe anzuſehen. Die zugeſtandene Befreyung von

Abga-

Abgaben, oder die Bonification derſelben, muß nicht eher, als nach vollendetem Bau, ihren Anfang nehmen.

Bau⸗Caſſe. Da es nicht wohl angeht, die für die Collegia und für die Polizeyanſtalten erforderlichen, und auf den Kammergütern und zur Wirthſchaft und Verwaltung bey den Regalien nöthigen neuen Gebäude von den Einkünften eines jeden Werkes einrichten zu laſſen, indem öfters die ganze Wirthſchaft dabey in Unordnung gerathen, und ein neuer Bau in vielen Jahren nicht zu Stande gebracht werden würde, welches aber nicht allein den Einkünften des Werkes, wenn man voraus ſetzt, daß ein Bau allemahl aus Nothwendigkeit aufgeführet wird, ſondern auch dem Baue ſelbſt nachtheilig fallen müßte: ſo hat man faſt allenthalben die Einrichtung gemacht, daß in dem jährlichen allgemeinen Wirthſchaftsetat, ſowohl zu dem Hof⸗ als Landbauweſen, gewiſſe Summen feſtgeſetzet und ausgeworfen, und in diejenigen Baucaſſen, wohin ſie gehören, und die deswegen beſonders angelegt ſind, abgegeben, aus letztern aber alsdenn die nöthigen Baukoſten beſtritten werden.

Eigentlich gibt es nur zweyerley Baucaſſen in einem großen Staate. Dieſe ſind die Hof⸗ und Landes⸗Bau⸗Caſſe; und zu jeder muß jährlich eine proportionirliche Summe ausgeſetzt werden. Aus der Hofbaucaſſe, welche gemeiniglich unter der Direction eines der oberſten Hofbedienten zu ſtehen pflegt, und mit der Kammer nichts zu thun hat, werden die Baukoſten zu den landesherrlichen Schlöſſern, Jagdhäuſern, Marſtällen u. d. gl. beſtritten. Die Landesbaucaſſe hingegen iſt völlig unter der Diſpoſition der Kammer, wenn nähmlich dieſe auch das Steuerweſen im Lande allein zu beſorgen hat; und alsdenn beſtreitet dieſe Caſſe alle zum Landbau⸗Weſen erforderliche Koſten. Iſt aber das Contributions⸗Weſen bey den Landesſtänden: ſo müſſen auch die für die Gebäude der Steuercollegiorum, Landſchafts⸗ und anderer dahin gehöriger Häuſer, ſorgen, die denn dazu eben⸗

falls

falls eine beſondere Baucaſſe anzuordnen pflegen. Im erſtern Falle iſt bey einer jeden Kammer oder deren Rentey, die Hauptbaucaſſe, aus welcher die beſondern Baucaſſen in den Städten und Aemtern, wo herrſchaftliche Baue ausgeführet werden, mit den nöthigen Bau-Geldern verſorget werden. In kleinen Städten weiß man von aparten Baucaſſen nichts, ſondern die Bau-Gelder werden auf Aſſignation der Kammer aus der Generalcaſſe bezahlet.

In den königl. preußiſchen Landen, wo das Contributionsweſen zum Reſſort der Kammer gehört, und mithin von dieſer das ſämmtliche Landbauweſen beſorget wird, hat man bey jeder Kammer eigentlich zweyerley Hauptbaucaſſen; denn, da die Zoll= und Salzgebäude, die Gebäude auf den Aemtern ꝛc. auf den Domänenbauetat, die Acciſegebände aber auf den Ober-Steuercaſſenbauetat gebracht ſind: ſo werden denn auch die Baukoſten bey erſtern aus der Baucaſſe bey der Landrentey, bey letztern aber aus der Oberſteuer-Caſſe bezahlt; die Hauptbaurechnung aber wird von der Landrentey angefertiget, und zugleich mit der Landrenteyrechnung zur geſetzten Zeit übergeben.

S. Schleſiſches Baureglement, § 41. 48.

Wie es ſonſt mit den beſondern Baucaſſen und Baurechnungen gehalten werde, ſolches iſt aus den Artikeln Baurendant und Baurechnung mit mehrern zu erſehen.

Bau=Conducteur, heißt derjenige Baubediente, welchem die Aufſicht über einen zu vollführenden herrſchaftlichen Bau anvertrauet wird.

In den königl. preußiſchen Landen darf kein groſer und weitläuftiger Bau, und welcher auf Tagelohn geführet werden muß, ohne dergleichen Conducteur angefangen werden. Seine Obliegenheit und Verrichtung beſteht darin, daß er von dem Tage an, da ihm der Bau zur Aufſicht anvertrauet wird, bis zu deſſen Voll-

 führung

führung, nach allen Kräften ſich bemühen muß, daß der Bau ohnfehlbar in der geſetzten Zeit nach dem Riſſe und Anſchlage tüchtig ausgeführet, und der Anſchlag nicht überſchritten, ſondern davon noch etwas menagiret werde; zu welchem Ende er mit dem Bauinſpector aufs fleißigſte correſpondiren muß, wie der Bau von ſtatten geht, was denſelben hindert, wie ſolches abzuſtellen, und der Bau zu beſchleunigen. Ueber die Materialien muß er eine genaue Aufſicht haben, davon auch monathlich ein Regiſter an den Bauinſpector einſenden, und darin nachweiſen, was bey Anfange des Monathes vorhanden geweſen, was in dem Monathe dazu gekommen, was davon verbauet worden, und was bey dem Schluſſe des Monathes im Beſtande verblieben. Wenn auf dem Bau-Platze gearbeitet wird, muß er ſich täglich daſelbſt vom Anfange bis zu Ende der Arbeit finden laſſen, und zuſehen, daß die Arbeiter ihre völlige Stunden und fleißig arbeiten, keine Materialien verſchleppen, noch dieſelben verderben. Ueber dieſe Arbeit muß er ein Tageregiſter halten, und daraus die Wochenzettel formiren, worauf er das verdiente Lohn an den Baurendanten aſſigniret. Nach geendigtem Bau muß er die übrigen Materialien und Geräthſchaften inventiren, die Specification davon dem Beamten zuſtellen, und demſelben ſolche Materialien und Geräthſchaften in guter Ordnung zur Verwahrung übergeben, von ſolcher Specification aber ein zweytes Exemplar von dem Beamten, daß er die Materialien empfangen, atteſtiren laſſen, und ſolches dem Baurendanten zuſtellen, um den Beſtand damit berechnen und belegen zu können.

Die Conducteurs, welche kein fixirtes Gehalt haben, bekommen ihre Diäten aus den zu jedem Gebäude nach den Bauanſchlägen ausgeſetzten Geldern von dem Bau-Rendanten, und zwar täglich 8, 12 bis 16 Ggr., nachdem der Bau, die Bauſtelle und der Aufſeher beſchaffen iſt; ſie müſſen aber von ihrer Verrichtung das Journal

am

am Ende jeden Monathes formiren, darin zugleich die Diäten liquidiren, daſſelbe von einem verpflichteten Beamten atteſtiren laſſen, und ſolches an den Bauinſpector einſenden, welcher dieſelbe ſodenn auf die Specialbau-Caſſe aſſigniret. Und wenn ein Bau geführet wird, wo kein Beamter zugegen iſt, der ſolche Verrichtung atteſtiren könnte, wie bey den Waſſerbauen ſich mehrentheils zu eräugnen pflegt: ſo muß der Bauinſpector vor der Aſſignation unter dem Journal atteſtiren, daß der Conducteur die angeſetzte Verrichtung gehabt, und nicht mehr, als ihm dafür ausgeſetzt worden, liquidirt habe. Ueber ſolche Diäten werden ihm, wenn er ſich in den Aemtern und Vorwerkern aufhält, freye Stuben, Brennholz, und die nöthigen Vtenſilia gereichet; wo aber keine landesherrſchaftliche Gebäude vorhanden, muß er das Quartier von den Diäten bezahlen. Wenn die Conducteurs ihre Schuldigkeit wohl beobachten, und ſich in den Bauſachen geſchickt machen, werden ſie vor allen andern zu convenablen Bau- und andern Bedienungen befördert.

S. Schleſiſches Baureglement, §. 29. 46.

Bau=Contract. Es kann ein Bau auf verſchiedene Art vollſtrecket und ausgeführet werden. Man kann nähmlich den ganzen Bau einem Generalentrepreneur, der aber ein Bauverſtändiger ſeyn, und hinlängliche Caution beſtellen muß, nach dem Grundriß und Bau-Anſchlag für eine gewiſſe Summe überhaupt verdingen; welcher ſodenn alle Baumaterialien anſchaffen, und alle Arbeit beſorgen, den Bau aber in der geſetzten Zeit gut und tüchtig herſtellen muß. In dem mit ihm zu errichtenden Contract muß auf das allerdeutlichſte und umſtändlichſte beſchrieben werden, wie alles und jedes bey dem Bau angefertiget werden ſoll, indem ſolches in den Riſſen und Anſchlägen nicht ausführlich genug beſchrieben und nachgewieſen werden kann; daher es nicht genug iſt, daß mit ihm nur generaliter contrahiret wird, daß er den Bau nach dem Riß und Anſchlage zu Stan-

de bringen ſolle; ſondern es muß in ſolchem Contract ganz ausführlich geſetzt werden, wie alle und jede Materialien beſchaffen ſeyn ſollen, wie die Zimmer- und Mäurer-Arbeit, wie die Tiſchler- und Schlöſſerarbeit, und ein jedes deſſelben differentes Stück, auch wie aller übrigen Handwerker Arbeit beſchaffen ſeyn ſolle. Die ihm für den übernommenen Bau veraccordirte Summe wird ihm in Terminszahlungen verſprochen, z. E. daß er, nach beſtellter Caution, ein Drittel zu Anſchaffung der Materialien, das zweyte Drittel, wenn der Bau über die Hälfte zu Stande gekommen, und das letzte Drittel, wenn der Bau ausgeführet, revidiret, und nach dem Contract tüchtig befunden worden, bezahlt erhalten ſolle. Ferner wird im Contract ausgemacht, wer in dem Falle, wenn der Entrepreneur, ehe der Bau vollendet, ſterben ſollte, ſein übernommenes Werk contractmäßig ausführen ſolle. Es iſt daher eine Cautel für die Kammer, daß ſie ſuche, zwey oder drey ſolche Entrepreneurs, welche zuſammentreten, und den Bau in ſolidum übernehmen, zu bekommen. Man ſetzt hiernächſt unter dringenden Bedingungen nicht allein die Zeit feſt, wenn der ganze Bau fertig ſeyn ſoll, ſondern man macht auch gewiſſe Ziele und Beſchaffenheiten des Baues aus, in welchen die verſchiedenen Stücke deſſelben, und zwar in ſolchem Stande noch unterſuchet werden ſollen, da ſelbige noch nicht verdeckt und verkleiſtert ſind, ob die Einrichtung und Güte des Bauzeuges und der Arbeit contractmäßig ſind; wiewohl ein tüchtiger und fleißiger Conducteur, welcher über den Bau, wenn er gleich generaliter und ſpecialiter verdungen worden, die Aufſicht hat, auf die Güte des Bauzeuges und der Arbeit ſchon von ſelbſt aufmerkſam ſeyn, und wenn er daran etwas auszuſetzen finden ſollte, die ungeſäumte Anzeige davon an den Bauinſpector thun wird.

Wenn kein Generalentrepreneur zu Uebernehmung eines Baues zu erlangen iſt, und die Kammer will die

Mate-

Materialien ſelbſt anſchaffen und liefern, ſo kann einem Specialentrepreneur die ganze Einrichtung, Führung und Beſorgung aller Arbeit, auf gleiche Weiſe, wie bey der erſten Art, verhandelt werden; nur muß derſelbe ebenfalls ein Bauverſtändiger ſeyn, und Caution leiſten.

Will ſich auch kein ſolcher Specialentrepreneur finden, der die ganze Bauarbeit übernimmt: ſo kann man dennoch allemahl andere bekommen, mit welchen man ſich wegen Lieferung der Materialien in Contract einläßt, mit einem jeden Bauhandwerker aber derſelben Arbeit beſonders behandelt. In den mit ihnen zu errichtenden Contracten wird alles, was jeder ſchaffen und präſtiren ſoll, Stück vor Stück, mit ſeiner Güte und Tüchtigkeit, mit ſeiner Länge, Breite, Tiefe und Höhe, deutlich beſchrieben und angeführet; wegen der Bezahlung und des Lohnes aber wird mit ihnen accordiret, daß ihnen das Bedungene nach und nach, wie die Materialien geliefert, oder wie ſie mit der Arbeit fertig werden, von dem beſtellten Baurendanten und Rechnungsführer bezahlet werden ſolle.

Wenn ſich endlich zu einem oder andern Stück eines ganzen Baues niemand finden will, der ſolches verdingen wollte, oder der Bau iſt an ſich ſelbſt ſo beſchaffen, daß derſelbe nicht wohl verdungen werden kann, wie ſich ſolches gemeiniglich bey Schleuſen, Mühlen, Gerinnen, Grundwerken, und ſonderlich bey Reparaturen alter Gebäude, eräugnet, wo ſich immer mehr neue Mängel und Gebrechen hervor zu thun pflegen, mithin die Arbeit vermehret wird, da muß denn freylich der Bau auf Tagelohn ausgeführet werden. Da aber die Verdingung der Baue faſt bey allen Kammern, wegen des großen Nutzens, den man dabey wahrgenommen hat, eingeführt iſt; ſo wird keinem Bauinſpector verſtattet, um der Arbeit und Bemühung bey den Verdingungscontracten überhoben zu ſeyn, den

Bau auf Tagelohn zu richten, ſondern es iſt derſelbe, wenn ſolches nothwendiger Weiſe geſchehen muß, verbunden, davon in Zeiten an die Kammer zu berichten, und derſelben Approbation darüber einzuhohlen. Es iſt alſo die Frage: Ob es beſſer ſey, bey dem Bauen im Tagelohn arbeiten zu laſſen, oder die Arbeit zu verdingen? (welche im V B. der Leipz. Samml. S. 506—511, wiewohl ziemlich kurz und obenhin unterſuchet worden,) wenigſtens bey der Kammer, entſchieden, und für die Bedingung beantwortet, wenn gleich ein Privatbauherr, der in Bauſachen Erfahrung, Zeit und Willen hat, auf die Arbeit ſelbſt zu ſehen, und dem es auch glücket, mit ehrlichen, fleißigen und tüchtigen Arbeitern verſehen zu werden, bey dem Tagelohn einigen Vortheil haben könnte.

Es pflegen die Kammern, vornehmlich wenn ein groſſer und weitläuftiger Bau ausgeführet werden ſoll, ſolches öffentlich bekannt zu machen, und Entrepreneurs dazu einzuladen, auch ihnen einen gewiſſen Termin anzuſetzen, in welchem ihnen der Riß vorgeleget, und mit ihnen gehandelt werden ſoll. Wofern ſich nun viele Entrepreneurs einfinden, welche den ganzen Bau übernehmen wollen, pflegt man alsdenn unter denſelben den ſicherſten, geſchickteſten, und denjenigen zu nehmen, und mit ihm den Contract zu ſchließen, der ſich erbiethet, für die geringſten Koſten den Bau zu übernehmen, und ihn gut und contractmäßig herzuſtellen. Es iſt auch ſo billig, als nützlich, wenn man bey den Entrepriſe-Contracten den landesherrlichen Beamten oder Pächtern den Vorzug verſtattet; ja, man ſoll ſie dazu zu engagiren ſuchen, wenn nur keine Urſachen vorhanden ſind, warum ihnen die Baue nicht wohl anverdungen werden können. Die Baubedienten ſelbſt aber, oder wer ſonſt die landesherrlichen Baue zu reſpiciren, oder Rechnung davon zu halten hat, ſind weder directe noch indirecte als Lieferanten oder Entrepreneurs ſolcher

Baue

Baue anzunehmen; und es pflegt die Caſſation darauf zu ſtehen, wenn ſie ſich dazu gebrauchen laſſen. (S. Schleſ. Bauregl. §. 24.) Man kann auch die Special-Entrepriſen und Lieferungen, ingleichen die Arbeit der Bauhandwerker, mit großem Nutzen, vermittelſt einer Auction oder Admodiation, verdingen, nur muß dabey ebenfalls dahin geſehen werden, daß man tüchtige, redliche und erfahrne Leute bekomme.

Die Baucontracte werden am füglichſten von dem Baudirector oder Bauinſpector mit den Entrepreneurs, Lieferanten und Handwerkern geſchloſſen und zu Stande gebracht; denn da dieſelben vorher die Riſſe und Anſchläge von dem vorhabenden Bau angefertiget, und alſo den ganzen Bau, und alles was dazu gehört, überleget und eingeſehen haben: ſo ſind ſie auch am erſten geſchickt, die Contracte darüber recht umſtändlich und ausführlich zu ſchließen und einzurichten. In den preußiſchen Landen wird es auch alſo gehalten.

Es iſt unter dem Art. vom Bauanſchlag bereits ausführlich gezeigt worden, wie ſowohl die Baumaterialien, als die verſchiedenen Arbeiten der Handwerker, behandelt zu werden pflegen; und darnach kann man ſich in den zu ſchließenden Contracten richten. Hier iſt nur noch anzumerken, daß in einem Contracte niemahls mehr, als über ein Gebäude, ſo wie der Anſchlag gefaſſet worden, oder über eine Reparatur eines Gebäudes, gehandelt und geſchloſſen, nicht aber von zwey oder mehrern Gebäuden aus zwey und mehrern Anſchlägen in einem Contract etwas zuſammengebracht werden darf, weil daraus bey Führung der Rechnung leicht Unordnung entſtehen kann. Sodenn iſt bey Schließung der Contracte mit darauf zu halten, daß an dem in den Anſchlägen ausgeſetzten Gelde etwas menagiret werde; wenigſtens ſind ſolche Anſchläge nicht zu überſteigen. Die Contracte werden ſowohl von den Entrepreneurs und Handwerkern, als auch von den Baumeiſtern ſelber unterſchrieben und beſiegelt;

und wenn ſie alle zuſammen von einem Gebäude nach einem Anſchlage fertig geworden, beyſammen, und nicht ſtückweiſe, an die Kammer zu Approbation eingeſandt.

Wenn ſolche Contracte bey der Kammer eingekommen ſind, muß der Departementsrath dieſelben mit dem Riſſe und Bauanſchlage zuſammenhalten, und gründlich unterſuchen, ob bey den Entrepreneurs hinlängliche Sicherheit vorhanden, daß denſelben die accordirten Baugelder ausgezahlet werden können? ob das in dem Contracte verſprochene Baugeld, oder Arbeitslohn, den Anſchlag überſteige, und warum nicht, wie billig geſchehen ſollen, etwas davon zu Beſtreitung der unvermutheten Ausgaben menagiret worden? ob dasjenige, was gebauet werden ſoll, nach der Ordnung des Anſchlages darin deutlich beſchrieben, und ſonſt alles, was den Bauinſpectoren nach dem Baureglement oblieget, gebührend beobachtet worden? Hierauf wird der Kammer daraus vorgetragen, und wann dabey nichts zu erinnern iſt, der Contract approbiret, das Original bey den Acten behalten, die Abſchrift aber mit der Approbation an den Special-Baurendanten oder Inſpectorem des Ortes remittiret, und demſelben aufgegeben, ſolchen dem Entrepreneur oder Handwerker einzuhändigen, denſelben zu Erfüllung deſſen fleißig anzuhalten, und die Baugelder, oder das Arbeitslohn nach dem Contract auszuzahlen; zugleich aber wird dem Specialbaurendanten, was dergeſtalt an den Bauinſpector verordnet worden, communiciret. Findet ſich aber, daß der Contraet nach der Vorſchrift nicht eingerichtet iſt; ſo wird derſelbe mit den nöthigen Monitis an den Bauinſpector ſogleich remittiret, welcher die Monita entweder gründlich ablehnen, oder den Contract mit dem Entrepreneur oder Handwerker wieder durchgehen, und nach den Monitis einrichten, ſodenn denſelben längſtens binnen acht Tagen zur Kammer wieder einſenden muß. Der Departementsrath aber muß, bey Unterſuchung der Contracte, wie vorerwähnet worden,

den, ſo lange procediren, bis dieſelben diejenige Einrichtung erhalten, welche nach dem Baureglement erfordert wird. Dem Bauinſpector, welcher dieſe Hauptſache ſo obenhin betreibt, wird ſeine Unachtſamkeit nicht nur ernſtlich verwieſen, ſondern er wird auch, wenn der Bau dadurch aufgehalten wird, daß ſolcher zur geſetzten Zeit nicht ausgeführet werden kann, nach §. 26 des Schleſ. Bauregiem. mit einer nahmhaften Strafe angeſehen.

Bau-Dienſte, Bau-Frohnen, Bau-Fuhren, werden entweder dem Landesherren oder dem Erbherren geleiſtet. Zu den erſtern thun Amtsunterthanen zwey Fuhren, und die mittlern Unterthanen die dritte, indem dieſe denen von Adel und Städten auch Dienſte leiſten. Auf was für Art und Weiſe aber ſolches geſchehen, zu was für Gebäuden ſolche geleiſtet, und was für Lieferung den Unterthanen dabey gegeben werden ſolle, wird erſt nach den Verträgen, oder, wenn keine Verträge vorhanden ſind, nach Urtheil der Landesregierung entſchieden, an welche Landesregierung auch zu remittiren iſt, theils, ob unter den Baufuhren die Schutt- und Grundfuhren mit begriffen, theils ob ſolche auch zu den neu erbaueten Wohn- und Vorwerksgebäuden zu leiſten. Gleichwie aber die Frohnen zu den Gebäuden ohne Unterſchied, ob ſie mit dem Rittersitz unter Einem Dache begriffen, oder nicht, zu leiſten ſind: alſo ſind bey den Vorwerksgebäuden und Hofreithen, welche auf des Rittergutes Grund und Boden nicht gelegen ſind, die Unterthanen davon befreyt, es hätten denn die Beſitzer derſelben durch zu Recht beſtändige Gewohnheit wider die Unterthanen ein anderes hergebracht.

Bau-Director. Der Baudirector, oder, wie er an einigen Orten genannt wird, Oberbaudirector, iſt der erſte und oberſte Baubediente, welcher das ſämmtliche Kameralbauweſen nach den ihm von der Kammer zugefertigten Verordnungen, und nach dem vorgeſchriebenen Baureglement, dirigiret, und unter welchem alle übrige Baubediente, als; die Landbaumei-

ſter, Bauinſpectores, Baurendanten, Conducteurs ꝛc. ſtehen, auch wohl im Kammercollegio in Bauſachen Votum & Seſſionem zu haben pflegt.

Die Eigenſchaften eines Baudirectoris, worauf die Kammer, wenn ſie jemanden dazu in Vorſchlag bringt, vor allen Dingen zu ſehen hat, kommen mit den Eigenſchaften eines Landbaumeiſters, oder Bauinſpectoris, in der Hauptſache überein. Denn es ſind die Bau⸗oder Ober⸗Baudirectores meiſten Theils nur in großen Staaten gewöhnlich; in kleinern Ländern begnüget man ſich an den Landbaumeiſtern oder Bauinſpectoren, welche dann eben dasjenige zu verrichten haben, was jenen obliegt.

Die Obliegenheiten und Pflichten eines Baudirectoris beſtehen, nach der preußiſchen Einrichtung, darin, daß ſie auf die Bauinſpectores, Baurendanten und Conducteurs oder Bauaufſeher gute Aufſicht haben, und dieſelben anhalten müſſen, daß dem Baureglement in allen Stücken ein Genüge geleiſtet, und die Bäue mit aller Menage tüchtig und zur geſetzten Zeit ausgeführet werden mögen; zu welchem Ende ihm die General⸗ und Specialbauetats von der Kammer zugefertiget werden, nach welchen er ſich fleißig erkundigen, und Nachricht ſowohl von den Baubedienten, als andern, einziehen muß, wie die Bäue geführet werden, und wo es damit nicht recht von Statten gehen will, ſich ſelber an Ort und Stelle verfügen, den Bau befördern, und was er deshalb veranſtaltet, an die Kammer berichten muß.

Hiernächſt liegt dem Baudirector ob, jährlich etliche Mahl mit den Departements⸗und Steuerräthen die Aemter und Städte zu bereiſen. Die erſte Bereiſung geſchieht im Julius und Auguſt, wie er die von den Bauinſpectoren bey der Kammer übergebenen Zeichnungen und Anſchläge zu examiniren, und nicht nur dahin zu ſehen hat, daß ſolche nach der vorgeſchriebenen Ordnung und Reglement, ſondern auch nach den ſoliden architectoniſchen Principiis eingerichtet, und die ſo nöthige Sparſamkeit dabey beobachtet werden möge. Diejenigen Bauanſchläge, welche auf den Bauetat gebracht werden ſollen, muß er nebſt dem Departementsrath und Bauinſpector unterſchreiben, und bey den vorgeſchlagenen Reparationen wohl zuſehen, daß nicht etwas auf landesherrliche Koſten und auf den Bauetat komme,

welches

welches die Pächter, oder herrſchaftlichen Bedienten ſelber, zu repariren und zu unterhalten ſchuldig ſind.

So bald dieſe Unterſuchung und die Berichtigung der Bau-Anſchläge zu Ende gekommen iſt, muß der Baudirector ſich bey der Kammer mit dem Anfange des Septembers einfinden, und die Special= und General=Bauetats zum Stande bringen helfen.

Hierauf muß er ſogleich die zweyte Bereiſung vornehmen, die fertig gewordenen Bäue, in Beyſeyn des Entrepreneurs und des Baurendanten, welcher die Rechnung mit allen Belägen zur Stelle bringen muß, revidiren, und dabey erwägen, ob alles nach den Zeichnungen, Anſchlägen und Contracten ausgeführet worden; und wann er ſolches findet, muß er auch die Baurechnungen ſelbſt durchgehen, nach befundener Richtigkeit dieſelben atteſtiren und zur Kammer einſchicken. Bey ſolcher Reviſion, wenn der Bau nicht durch einen Generalentrepreneur ausgeführet worden iſt, muß er alle Handwerker, Tagelöhner und andere, welche an dem Bau gearbeitet haben, ſo viel deren nur in der Nähe und bey der Hand zu haben ſind, durch das Amt zuſammen fordern, und dieſelben darüber ad Protocollum vernehmen, ob ſie ihren Lohn nach den ausgeſtellten Quittungen richtig empfangen, und ob ſie nicht jemanden davon ein Zählgeld oder anderes Accidens abgeben müſſen? welches Protokoll er der einzuſendenden Bau-Rechnung mit beylegen muß. Wenn ſich an dem Bau oder an der Rechnung, oder auch an der richtigen Bezahlung der Bau-Gelder, ein Mangel findet, und daher die Rechnung noch nicht atteſtiret und eingeſchicket werden kann, muß er ſofort in loco veranſtalten, daß ſolchen Mängeln abgeholfen werde, auch davon an die Kammer ausführlich berichten, damit dieſelbe der Sache den gehörigen Nachdruck geben könne.

Eben auf ſolche Art muß er die im Frühjahre fertig gewordenen Bäue und Rechnungen, bey ſeiner alsdenn vorzunehmenden dritten Bereiſung, revidiren; zugleich auch alle Amts= und Forſtgebäude, in Beyſeyn derjenigen, welche dieſelben bewohnen, nutzen und gebrauchen, genau unterſuchen, und pflichtmäßig ad Protocollum nehmen, in was für einem Stande ſie ſind; ob die Bewohner die Gebäude ruiniren, oder dasjenige, was ſie nach ihren Contracten, Beſtallungen und andern Verordnungen der Kammer unterhalten und repariren ſollen, negligiren, und daher die Baukoſten ſo viel mehr aus ihren Mitteln herzuſchießen ſchuldig ſind? Solche Protokolle, worin auch diejenigen Stücke und kleinere Reparaturen, welche die Bewohner auf eigene Koſten zu thun verbunden ſind, ſpecifice zu notiren ſind, müſſen

ſen ſolche Bewohner mit unterſchreiben, und davon die Abſchrift zu ihrer Nachricht, wie die Reparatur auszuführen ſey, nehmen; der Baudirector aber die Originalia nach und nach, und vor Ablauf des Junius, an die Kammer einſenden. Dieſe Protokolle muß er auch bey der Unterſuchung des nächſtfolgenden Jahres zur Hand nehmen; und wenn er findet, daß die den Pächtern und andern Bewohnern auferlegten Reparaturen nicht gehörig bewerkſtelliget worden, ſolche ſogleich und ohne weitere Nachſicht mit jemanden verdingen und machen laſſen, auch, wie ſolches geſchehen, an die Kammer berichten, damit der Schuldige zu gebührender Strafe und Erſtattung der Koſten angehalten werden könne.

Weil aber nöthig iſt, daß in ſolchen Protokollen eine bequeme und beſtändige Ordnung gehalten werde, damit die Kammer dieſelben mit den Protokollen des vorigen Jahres gehörig conferiren und daraus erſehen möge, wie die Gebäude von Jahren zu Jahren ſich verbeſſert, oder verſchlimmert haben, und insonderheit, welche Pächter, Beamte und Bediente in Conſervation der Gebäude ihre Schuldigkeit beobachten oder nicht; ſo wird dem Baudirecor aus den Inventariis, welche bey Verpachtung der Aemter, oder bey Beſtellung eines Bedienten, aufgenommen worden, ein Extract gegeben, in welcher Ordnung ein Vorwerk und ein Gebäude nach dem andern aufgeführet und beſchrieben worden, welche Ordnung ſodenn der Bau-Director in ſeinen Protokollen beybehalten, und davon ohne expreſſe Kammerverordnung niemahls abgehen muß.

S. Schleſiſches Baureglement, §. 35—39.

Unter den jetzt erzählten Verrichtungen eines Baudirectoris iſt es eine der vornehmſten, daß er die von den Bauinſpectoren verfertigten Anſchläge durchgehen und examiniren muß. Da nun alle Anſchläge zuverläſſig ſeyn ſollen, damit die Kammer geſichert ſeyn könne, daß die Bäue oder Reparaturen für die angeſchlagenen Koſten auch wirklich geſchehen können; dieſe Zuverläſſigkeit aber hauptſächlich von dem Preiſe aller Baumaterialien und des Arbeits- und Fuhrlohnes abhängt; dieſe Dinge hingegen, nach Gelegenheit der Orte, von einander im Preiſe merklich unterſchieden ſind: ſo iſt es unumgänglich nöthig, daß der Baudirector ſich an allen und jeden Orten, wo herrſchaftliche Gebäude zu unterhalten

halten ſind, genau informire, wo eine jede Sorte von Materialien am nächſten und vortheilhafteſten her zu bekommen, was ſie auf der Stelle koſten, was man anzufahren gebe, was an dem Orte ein jeder Handwerks-Mann und ein Tagelöhner bekomme? ꝛc. welche Nachrichten er unter jedem Orte oder Amte in ein beſonderes Buch eintragen, und aus ſolchem alsdenn auch in Abweſenheit die im Anſchlag angeſetzten Preiſe, und mithin den Anſchlag ſelbſt, beurtheilen, und wiſſen kann, ob derſelbe für zuverläſſig paſſiren könne, oder nicht?

Bau=Erde, ſiehe **Erde**. (Damm=)

Bau=Etat, iſt ein Ueberſchlag derjenigen Baukoſten, welche zu den im nächſtfolgeuden Kammerjahre entweder neu zu erbauenden oder zu reparirenden landesherrſchaftlichen Gebäuden erfordert werden, und zu dem Ende in dem Kammeretat auszuwerfen ſind.

Es iſt aber der Bauetat zweyerley, nähmlich der Specialbauetat, in welchem nur die nöthigen Bäue, welche in einem Amte oder Steuerdepartement, oder Kreiſe, oder wie ſouſt die Eintheilung und Einrichtung in einem Lande gemacht iſt, vorkommen, enthalten ſind; oder der Generalkammerbauetat, welcher alle und jede Bäue, ſo zum Reſſort der Kammer gehören, mithin von allen Aemtern und Steuerdepartements zuſammen in ſich enthält. Letzterer pflegt in denen Ländern wo das Contributionsweſen unter der Direction der Kammer ſteht, wiederum zweyerley zu ſeyn, nähmlich der Domänenbauetat, der alle zu den Domänen gehörige Bäue in ſich begreift, und der Oberſteuercaſſenbau=Etat, in welchen die Acciſe- und übrige zum Steuerweſen gehörige Gebäude gebracht werden.

Man ſieht leicht ein, daß der Generalkammerbau-Etat, ſich auf den Specialbauetats gründen muß, und alſo letztere vorher angefertiget worden ſeyn müſſen, ehe man zu Regulirung des erſtern ſchreiten kann. Allein auch die Specialbauetats können ohne Hülfs-

Mittel nicht zu Stande gebracht werden; ſie erfordern ebenfalls ein und andere Vorarbeiten und Geſchäfte, die ihnen zum Grunde dienen müſſen.

In dem Preußiſchen müſſen deswegen die landesherrlichen Beamten und Pächter von denjenigen Bäuen, welche in dem nächſtfolgenden Kammerjahre an den Amts=Vorwerks=oder Wirthſchafts=oder an Forſt=und anderer Bedienten=oder an Mühlen=und dergleichen Gebäuden, ſo auf landesherrliche Koſten unterhalten werden müſſen, die Steuerräthe aber von dergleichen Bäuen in den Städten ihres Departements, und die Accise=und Zolleinnehmer, imgleichen die Salzfactores von den nöthigen Bäuen an den Accise=Zoll=und Salzgebäuden, ſogleich mit dem Anfange eines jeden Kammerjahres ausführliche Deſignationen an die Kammer einſenden. So bald dieſe daſelbſt eingekommen ſind, müſſen ſie von der Kammer dem Baudirector und den Bau=Inſpectoren mit der Aufgabe zugefertiget werden, von denjenigen Bäuen, welche in dem bevorſtehenden Kammerjahre auszuführen nöthig ſind, die Zeichnungen und Anſchläge zu machen, von denen Bäuen und Reparaturen aber, welche die Steuerräthe oder Beamten ohne Noth auf die Deſignation gebracht haben, pflichtmäßig zu berichten, warum dieſelben entweder gar nicht auszuführen, oder noch ein und mehr Jahre auszuſetzen ſind. Denn es dürfen auf den Deſignationen weder unnöthige Bäue, noch ſolche Reparationen mit aufgeführet werden, welche die Beamten und Pächter nach ihren Contracten, oder die Bewohner herrſchaftlicher Gebäude nach ihren Inventariis ſelber zu thun ſchuldig ſind; dagegen aber auch keine nothwendige Bäue auszulaſſen ſind, wenn die Beamten und Pächter nicht gewärtigen wollen, daß hiernächſt währendem folgenden ganzen Kammerjahre kein Bau weiter, auch nicht eines Thalers werth, reſolviret, ſondern ſie vielmehr angehalten werden, den daraus an den Gebäuden entſtehenden Schaden zu erſetzen. Wenn nun ſämmtliche Zeichnungen und Anſchläge in der geſetzten Zeit bey der Kammer zurück gekommen: ſo müſſen letztere bey der Controlle durchgeleget, und darnach die Specialbauetats gefertiget und der Kammer vorgeleget werden, welche ſodenn dieſelben in Beyſeyn der ſämmtlichen Departementsräthe und des Baudirectors nochmahls durchgehen muß. Wenn die ſämmtlichen deſignirten Poſten das Quantum, welches zu dem Bau in dem Landrenteyetat ausgeſetzt iſt, überſteigen: ſo iſt wohl zu unterſuchen, was unter allen am nöthigſten zu bauen ſey; da denn nur

nur dieſe Poſten auf den Generalbauetat zu bringen, die übrigen aber, immaßen überhaupt nicht mehrere Bäue auf die Etats geſetzet werden müſſen, als in dem Jahre zu vollführen ſind, noch weiter auszuſetzen ſind, weil das Quantum des Land-Renteyetats nicht nur nicht überſchritten, ſondern davon jährlich noch ein ziemlicher Beſtand in der Caſſe gelaſſen werden muß, damit ſowohl zu denen Materialien, welche zum Bau des nächſtkünftigen Jahres in Zeiten angeſchaffet werden müſſen, der nöthige Vorſchuß geſchehen, als auch die durch Brandſchaden, und ſonſt ſich eräugnende unvermuthete, doch aber unumgänglich nöthige Bäue daraus beſtritten werden können. Wenn nun ſolchergeſtalt die Specialbauetats, und nach dieſen der Generalkammerbauetat, reguliret worden, welche der Baudirector zu Stande zu bringen helfen muß: ſo wird letzterer gehörigen Orts zur Approbation eingeſandt.

S. Schleſiſches Baureglement, §. 2. 22. 30. 36. 41.

Es geſchieht zuweilen, daß die in dem Bauetat ausgeſetzten Gelder, zu Vollführung des Baues nicht hinreichen wollen. In ſolchem Falle muß der Bauinſpector davon in Zeiten an ſeinen vorgeſetzten Baudirector berichten, dieſer aber ſich ungeſäumt zur Stelle verfügen und unterſuchen, woher dieſer Mangel entſtanden, ob der Anſchlag nicht zureichend gemacht, und dabey etwas vergeſſen worden? ob ſich währendem Bau etwas eräugnet, welches mehr Koſten verurſachet, ſo bey Formirung des Anſchlages nicht abgeſehen werden können? oder ob es an hinlänglicher Aufſicht, oder an zeitiger Anſchaffung der Materialien, oder andern nöthigen Dispoſition der Unterbaubedienten gelegen? wovon er ſodenn pflichtmäßig, und ohne den geringſten Egard gegen denjenigen zu haben, durch deſſen Schuld die Bau-Koſten ohne Noth vermehret worden, an die Kammer berichten, und zugleich den Anſchlag von den noch erforderten Koſten einſenden, die Kammer aber davon höhern Orts berichten, und darüber die Approbation, das Erforderte auf die Baubeſtandsgelder zu aſſigniren, einhohlen muß. Denn, da an den nach dem Bauetat ausgeſetzten Baugeldern vieles menagiret werden kann,

keinem Baubedienten aber erlaubt iſt, von ſolchen menagirten Geldern das geringſte zu einem andern Bau anzuwenden, ſondern ſelbige, nach abgelegter Specialbaurechnung, dem Beſtande des Baufonds bey der Landrentey zuwachſen: ſo werden davon die unvermuthet entſtehenden mehreren Baukoſten beſtritten.

S. Schleſiſches Baureglement, §. 47.

Eben alſo trägt es ſich auch öfters zu, daß, nach bereits erfolgter Approbation des Generalkammerbau-Etats, ſich etwas zu bauen findet, welches nicht vorher geſehen, noch ohne größern Schaden und Koſten bis zum folgenden Bauetat ausgeſetzet werden kann, als: wenn durch Feuer, Sturmwinde, Waſſerfluthen und andere Unglücksfälle, ganze Gebäude eingeäſchert oder eingeſtürzet werden. Wenn dergleichen geſchieht, muß der Departementsrath nebſt dem Baudirector und Bau-Inſpector ſich ſofort zur Stelle verfügen, und zur Herſtellung der Gebäude alles nöthige veranſtalten; die Anſchläge aber werden an die Kammer eingeſendet, welche ſodann, wann der Bau nicht ausgeſetzet werden kann, davon höhern Orts berichtet, und die Approbation ſuchet, daß die erforderten Koſten auf die ſchon gedachten Baubeſtandsgelder aſſigniret, und was ſonſt nöthig, verfertiget werden könne.

S. Schleſiſches Baureglement, §. 40. 47.

Bau=Flöße, ſiehe Flöß=Holz.

Bau=Frohnen, Bau=Fuhren; ſiehe Bau=Dienſte, ingleichen unter Bau=Anſchlag.

Bau=Geräthe, Bau=Geräthſchaften, welche ein Bau-Herr, der etwas bauen läßt, ſelber beſorgen, und auf ſeine Koſten anſchaffen und unterhalten muß. Dahin gehören: 1) die Kalk=Einlöſch= und die Kalk=Einmach-Kaſten; ſiehe unter Kalk. 2) Bretkarren, vermittelſt deren die Steine, Ziegel und Kalk an= und zugefahren werden können; auch brauchet man ſolche zum Erde- Sand= und andern nöthigen Zu= und Abfuhren.

3) Ein

3) Ein etwas größerer Karren, zum eingemachten und zum Mauern zubereiteten Kalk. Dieſer muß auf den Seiten, und insbeſondere vorn hinter dem Rade, an Bretern erhöhet ſeyn, damit der Kalk, wenn er weich iſt, nicht überſchlagen möge. Iſt aber der Bau ganz nahe bey dem Kalk=Einmach=Kaſten, ſo iſt der gedachte Karren nicht ſo nöthig; denn da kann der Kalk in gehörigen Kalktragen den Mäurern zugetragen werden. 4) Brauchen die Mäurer, wenn ſie einen Gang unten herum gemauert haben, ſo genannte Böcke, worauf Breter geleget werden können, damit die nöthigen Materialien zur Hand von Handlangern zugebracht werden können. Es muß auch auf ſolchen Gang ein Auflauf zum Gehen, Tragen und Fahren gemacht werden. Zur Befeſtigung müſſen auch eiſerne Klammern und Nägel gereichet werden. 5) Wenn Gewölbe, Keller und Bogen gemauert werden ſollen, ſo müſſen auch die dazu benöthigten Bogen geſchaffet werden. 6) Wenn die Mäurer auf Dächern arbeiten, ſo gebrauchen ſie Fäßchen mit Henkeln, welche ſie, mit dem Kalke darin, an eine Latte anhängen können. 7) Einige Zober, in welchen das Waſſer zum Kalkeinlöſchen, und den Kalk zurecht zu machen, zugetragen werden kann; auch müſſen dazu Stangen, zum Tragen der Zober, ſeyn. 8) Waſſerkannen. 9) Eine oder mehrere Steinſchleifen, zum Anſchleppen der Grundſteine, wenn dieſelben entfernt liegen. 10) Ein Par große Steintragen mit Schienen, auf welche die Handlanger die großen Steine bringen und auflegen, und hernach den Mäurern zur Hand tragen können. 11) Ein Wagen, mit 2 niedrigen Rädern, und einem Geſtelle in Form einer Miſttrage, zu Anbringung der Steine. 12) Eine feſte eiſerne Brech=Stange, mit welcher die großen Grundſteine ſowohl aus dem Erdboden, als auch bey dem Mauern zum Grundlegen, fortgebracht werden können. 13) Etliche gut geſtählte Piken; abſonderlich wenn etwas alte und feſte

Mauern abgebrochen, oder Löcher darein gemacht werden ſollen. 14) Geſtählte Radehaken; beſonders, wenn Steine aus der Erde geſucht werden müſſen, oder wenn ein altes Steinpflaſter, oder ſonſt feſter Lehm= oder Kiesboden aufgegraben werden ſoll. 15) Schippen, mit Eiſen beſchlagen. 16) Leitern; auch Hebeſtangen mit Stacheln und Stricken, zum Heben der Balken und des Sparrwerkes. Wenn Holz auf ſehr hohe Gebäude geſchaffet werden muß, dazu werden Bauſeile mit Kloben erfordert; auch iſt ein guter Bau= oder Laſtwagen, nebſt einer guten Hebe mit Ketten, dazu nöthig.

Was die Handwerker, die Mäurer, Zimmerleute ꝛc. auch die Lohn=Handlanger an Handwerkszeuge brauchen, das müſſen ſich dieſelben von ihrem Lohne anſchaffen und unterhalten. Siehe auch Bau=Magazin.

Bau=Gerüſt, ſiehe unter Gerüſt.

Bau=Handwerker. Dieſe kann man in Haupt= und Neben=Bauhandwerker eintheilen. Zu den erſtern gehören allerley Zimmerleute, als: Häuſer= Mühlen= Schiff=Zimmerleute; allerley Mäurer und Steinmetzen, Steinbrecher; Ziegel=Stein= und Kalkbrenner; Schiefer= und Ziegeldecker. Zu den andern rechnet man: die Tiſchler; Drechsler; Gypſer; Marmorirer; Schloſſer; Kupfer= und Blech=Schmiede; Töpfer und Ofenſetzer; Glaſer; Spiegelmacher; Ofengießer; Grobſchmiede; Nagelſchmiede; Klempner; Brunnengräber; Röhrmeiſter; Mahler; Tüncher; Tapezierer; Seiler; Steinſetzer, welche an ihrem Orte beſchrieben und erkläret werden.

Bau=Hof, Fr. Chantier, nennet man ein Behältniß aller zum Bauen dienlichen Geräthe und Materialien. Es müſſen z. E. Schoppen da ſeyn, worunter das Bauholz vor Schnee und Regen bedeckt, dem Durchzuge der freyen Luft aber ausgeſetzt liegen kann; ferner Kalkgruben, Plätze zu Bruchſteinen, behauenen und unbehauenen, auch gebrannten Steinen ꝛc.

Bau-Hof, nennet man auch den Platz, wo man ein hölzernes Haus zuhauet, d. i. das ganze Haus dergeſtalt zurecht hauet, ſchneidet und paſſet, daß das Haus nachher gleich auf der Bauſtäte errichtet werden kann. Siehe auch Bau-Magazin.

Bau-Holz, Zimmer-Holz, ſiehe Holz. (Bau-)

Bau-Inſpector, iſt derjenige Baubediente, welchem ein gewiſſer Diſtrict oder Kreis angewieſen worden, in welchem er das Bauweſen der landesherrlichen Bäue zu beſorgen hat. Es iſt jedoch dieſer Nahme nicht allgemein, und nicht in allen Ländern gebräuchlich. An einigen Orten wird er Baumeiſter, oder Landbaumeiſter genannt, und an andern, wo kein Baudirector als Oberbaudirector beſtellt iſt, iſt er der erſte und oberſte Baubediente, welcher über das landesherrliche Bauweſen die Direction führt, und unter dem alle übrige Baubedienten ſtehen. Iſt aber ein beſonderer Baudirector beſtellt, ſo ſteht der Bauinſpector unter demſelben.

Wenn ein Bauinſpector angenommen werden ſoll, bringt gemeiniglich die Kammer dazu ein Subjectum in Vorſchlag; es muß aber, nach §. 1. des ſchleſiſchen Bauréglements, kein anderer ſeyn, als von welchem die Kammer vollkommen verſichert iſt, daß derſelbe in der Art Bauſachen, wozu er eigentlich beſtellet wird, eine gründliche Erfahrung, und ſolches durch viele Proben genugſam an den Tag geleget habe, auch im Stande iſt, nicht nur von der Situation eines ganzen Gehöfdes einen zuverläſſigen Plan, von den zu errichtenden Gebäuden die erforderten Zeichnungen, und nach ſolchen Zeichnungen von den dazu gehörigen Materialien und Koſten pertinente Anſchläge zu machen, ſondern auch mit den Entrepreneurs und Handwerkern bündige Contracte zu ſchließen, die Specialbaurechnungen zu revidiren und zu atteſtiren, über die ihm vorkommenden Sachen ordentliche Protokolle zu halten, und die von der Kammer erforderten Berichte gründlich und ausführlich abzuſtatten.

Die Pflichten und Obliegenheiten eines Bauinſpectoris, beſtehen, nach §. 2. 23 31. 32. 33. 34. 46 des ſchleſiſchen Baureglements darin, daß, wenn ihm der Diſtrict oder Kreis angewieſen worden, in welchem er das Bauweſen zu beſorgen hat, und diejenigen Deſignationen, welche die Steuerräthe und Beamten in dem ihnen beſtimmten Termin von den nöthigen Bäuen und Reparationen des nächſtfolgenden Kammerjahres an die Kammer einſchicken müſſen, ſo bald ſolche eingekommen, ihm von der Kammer zugefertiget worden, er die Zeichnungen und Anſchläge machen, und ſolche nebſt den Specialbauetats von jedem Amte und Steuerdepartement ſucceſſive und längſtens gegen den 30ſten Julii an die Kammer einſchicken, von den Bäuen und Reparaturen aber, welche die Steuerräthe oder Beamten ohne Noth auf die Deſignation gebracht, pflichtmäßig berichten muß, warum dieſelben entweder gar nicht auszuführen, oder noch ein oder mehr Jahre auszuſetzen. Für jeden Anſchlag, Etat oder Bericht, welchen der Bauinſpector binnen der geſetzten Zeit nicht einſchickt, wird derſelbe in 10 Rthlr. Strafe condemniret.

Was der Bauinſpector, ehe er zum Entwurf der Zeichnungen und Anſchläge ſchreitet, zu beobachten hat, iſt im Art. Bau-Anſchlag angezeigt worden.

Wenn er den Etat und die Zeichnungen ſeines Departements von der Kammer wieder zurück erhalten hat, muß er ſich ſofort, ohne weiteres Erinnern, in die Aemter und Städte, wo gebauet werden ſoll, verfügen, die erforderlichen Materialien in Zeiten beſorgen, mit den Entrepreneurs und Handwerkern die Contracte ſchließen, und ſolche zur Approbation an die Kammer einſchicken. Hiernächſt muß er, in Beyſeyn der Beamten, der Specialbaurendanten, und anderer Unterbaubedienten, welche die Aufſicht über den aufzuführenden Bau haben, wie auch in Beyſeyn der Entrepreneurs, die Bauſtellen abſtecken, und den erwähnten Baubedienten von allem und jedem genauen Unterricht geben, wie der Bau eigentlich auf die Dauer mit möglichſter Menage, nach der Zeichnung und dem Anſchlage auszuführen, und die Rechnung über die Koſten zu halten ſey, damit der Bau in dem nächſtfolgenden Jahre frühzeitig angefangen, in gehöriger Ordnung, und unter guter Aufſicht fortgeführet und zu Ende gebracht werden könne.

Hat der Bauinſpector auf dieſe Art das Nöthige veranſtaltet, ſo muß er im Jan. Febr. oder März mit ſolchen Baubedienten fleißig correſpondiren, und genaue Nachricht einziehen, wie

wie die gemachte Verfügung bewerkſtelliget, und die Anſchaffung der Materialien befördert werde, daß ſolche längſtens zu Ende Martii auf die Bauſtelle geſchaffet ſeyn, und der Bau zu rechter Zeit angefangen werden möge; da er denn, wenn es damit an einem und anderm Orte nicht recht fortgehen will, ſich ſelbſt dahin begeben, die Sache befördern, und, wo ſich Hinderniſſe finden, welche er zu heben nicht vermögend iſt, oder durch des Beamten, oder der Unterbaubedienten übles Verhalten, die Sache verſäumet oder gehindert wird, an die Kammer berichten muß. In erwähnten 3 Monathen muß er ſchon auf diejenigen Bäue, welche noch auf ein Jahr ausgeſetzet werden müſſen, und nicht auf den Etat gebracht werden können, reflectiren, und davon die Zeichnungen und Anſchläge zum voraus verfertigen, damit er im Jun. und Julius mit ſolcher Arbeit ſo viel weniger aufgehalten werde.

Im April und May muß der Bauinſpector ſein Departement wiederum bereiſen und unterſuchen, wie weit die gemachten Anſtalten wirklich ausgeführt worden, oder was daran noch fehlet; welches er ſodenn ſchleunig zu beſorgen, und die Entrepreneurs oder Handwerksleute, mit welchen die Contracte geſchloſſen worden, an die wirkliche Arbeit zu bringen hat

Sowohl bey dieſer, als bey andern Bereiſungen, muß der Bauinſpector inſonderheit diejenigen Oerter beſuchen, wo ſtark gebauet wird; da er denn fleißig zu examiniren hat, ob die Handwerksleute ihre Bezahlung richtig und prompt erhalten, und wie ſie dagegen ihren Contracten gebührend nachkommen, und den Bau nach den und den gemachten Riſſen führen; wie die Materialien dabey wohl angebracht, mit guter Sparſamkeit gebrauchet, und davon nichts verſchleppet; wenn die Rechnung über die Baukoſten geführet, das Geld nicht überflüſſig und ohne Noth von der Kammer gefordert und zu anderm Behuf angewendet werde; und wie endlich allem und jedem, ſo den Bau einiger Maßen aufhalten könnte, in Zeiten abzuhelfen, und daran ſogleich Hand anzulegen. Die Bauinſpectores müſſen, bey Strafe der Caſſation, ſich enthalten, für die auszuarbeitenden Zeichnungen, Anſchläge, Contracte, anzuweiſende Bauſtellen, oder ſonſt wofür, welches ſie nach ihrem Amte und Pflicht zu thun ſchuldig ſind, das geringſte Accidens, Douceur oder Geſchenk zu fordern oder zu nehmen; vielmehr müſſen ſie darauf ſehen, daß ſolches auch nicht von den Bau-Rendanten und Conducteurs geſchehe; dergleichen ſtrafbares Beginnen ſie ſogleich der Kammer anzuzeigen haben, wo ſie

nicht mit andern Contraventienten in gleiche Strafe verfallen wollen. Uebrigens müſſen die Bauinſpectores, wo ſie ein ſchweres Dubium bey ihrer Verrichtung finden, deshalb bey der Kammer Anfrage thun auch, bey 2 Rthlr. Strafe, monathlich, gegen den 25, ein Journal an dieſelbe einſenden, was ſie im abgewichenem Monathe von Zeit zu Zeit verrichtet, und was ſie in dem nächſtkünftigen vorzunehmen gedenken.

Die Bauinſpectores haben ihre gewiſſe Beſoldung, und außerdem täglich 16 Ggr. Diäten, müſſen aber wegen letzterer monathlich die Liquidation mit ihrem Journal übergeben, und ſolche mit Atteſtatis von verpflichteten landesherrlichen Bedienten und Beamten, oder, wenn es Stadtbäue betrifft, von den Magiſtråten, wie viel Tage ſie an einem oder andern Orte in ſolcher Verrichtung geweſen, hinlänglich beſcheinigen, oder gewärtigen, daß ſolche gar nicht aſſigniret werden. Und wenn dieſe Liquidationes eingekommen, muß die Kammer dieſelben mit den Journalen fleißig conferiren, und erwägen, ob die angegebene Verrichtung nöthig geweſen, und ob die liquidirten Tage nützlich angewendet worden; und nur in dieſem Falle werden die Diäten auf den Baufond bey der Landrentey aſſignirt. Ueber ſolche Diäten bekommen die Bauinſpectores, wenn ſie ſich in den Aemtern und Vorwerkern aufhalten, freye Stube, Brennholz, und die nöthigen Vtenſilia; wo aber keine landesherrliche Gebäude vorhanden, müſſen ſie das Quartier von den Diäten bezahlen.

Dieſes iſt die nachahmungswürdige Einrichtung mit den Bauinſpectoren in den königlich preußiſchen Landen. Wann hingegen, wie noch an verſchiedenen Orten geſchieht, bloße Handwerksleute, als Mauermeiſter, zu Bauinſpectoren beſtellet werden: ſo können große Herren nichts anders als Schaden und Verluſt davon zu gewarten haben, wenn auch gleich ſolche Leute von Jugend auf das Mäurerhandwerk als Jungen, Geſellen und Meiſter, nach aller Lehrart vollkommen begriffen, dabey gewandert, und ſowohl nützliche Bäue anderer Orten geſehen, als auch dergleichen ſelbſt zu führen gelernt und erwieſen haben. Wenn nun dergleichen Leute, ſo zur Beſorgung der herrſchaftlichen Bäue gehalten werden, ſich mehrentheils in den Reſidenzorten ihrer Herren wohnhaft aufhalten: ſo pflegt derſelben Bauwirthſchaft und

Inſpection gemeiniglich dermaßen regulirt zu werden, daß ſie einen jeden Ort, welcher ihrer Inſpection anvertrauet iſt, jährlich nur einmahl, oder doch, wenn es öfter geſchieht, nur zu gewiſſen Zeiten beziehen, und nachſehen, was etwa in Bauſachen, entweder neu auszuführen, oder zu repariren, erforderlich ſey. Bey ſolchen anzuſtellenden Viſitationen geſchieht es denn öfters, daß einige dieſer Inſpectoren nur gewiſſe und zu ihren Reiſen bequemliche Zeiten auserſehen, auch wohl die weit abgelegenen Orte ſeltener beſuchen. Viele derſelben aber ſorgen ſehr wenig dafür, wie ſie nützliche Anſtalten zu unverſchieblich nöthigen Bäuen, vor der Zeit, als ſolche ins Werk zu richten ſind, vorkehren, ſondern laſſen es darauf ankommen, zu welcher auch unbequemen Bauzeit, wie gut oder ſchlecht, mit welchen wenigern oder mehrern Koſten, halb oder ganz, die Bäue zu rechter Zeit vollbracht werden.

Solche Bauinſpectores beſuchen die ihrer Aufſicht anvertrauten Orte, ſonderlich, wenn ſie von dem Orte ihres Aufenthaltes abgelegen ſind, gemeiniglich zu ſpät. Sie gehen dahin, wenn ihre geſetzte Zeit und Stunde kommt, und wenn ſie durch ihren Reiſekalender daran erinnert werden. Wenn unterdeſſen an den Gebäuden durch unvermuthete Zufälle Schade entſteht: ſo müſſen öfters die allernöthigſten und unverzüglich anzuſtellenden Reparaturen bis zu ihren ordinären Tagefahrten ausgeſetzt bleiben, und kleine Baubeſchädigungen, welche zu erſter rechter Zeit durch ſehr wenige Koſten zu repariren geweſen wären, durch ſolchen Verzug und Verſäumniß insgemein zu einem ſehr beträchtlichen Schaden erwachſen. Werden aber auch die Baubeſchädigungen, auf erhaltene Benachrichtigung, zu nicht ganz verſpätigter Zeit, zuweilen noch beſichtiget, und die Anſchläge zu gehöriger Remedur allenfalls auch noch zu rechter Zeit gefertiget: ſo vergeſſen dennoch dieſe Bauinſpectores die ſolcherhalb nöthigen Anſtalten vorzukehren; ſie verſäumen oder ver-

ſpätigen die förderſamſt nöthigen Berichtserſtattungen bey ihren Vorgeſetzten; oder wenn ſie ja ſelbige abſtatten, ſo laſſen ſie es dabey bewenden, und meinen, ihrer Pflicht damit ein Genüge gethan zu haben, wenn ſie den Verfall des Baues und die Beſchaffenheit der Sachen in etwas vorgetragen haben; anderweitige Vorſtellung und das Sollicitiren zu Erlangung behöriger Reſolution erachten ſie für unnöthig und überflüſſig.

Einen andern ſehr großen Schaden ziehen dergleichen ſchlechte Bauinſpectores ihrer Herrſchaft durch ihre intereſſirte Abſichten und Unterhandlungen mit den Bau-Gewerken zu. Hiervon verdient die im VIten Bande der öconom. Nachr. S. 215, fgg. befindliche Anmerkung derjenigen Schäden, welche großen Herren bey ihrem Bauweſen, nach den gewöhnlich eingerichtetn Bau=Inſpectionen, faſt allgemein und unvermeidlich entſtehen, geleſen zu werden.

Bau=Magazin. Ein mit den benöthigten Baugeräthſchaften und Baumaterialien nach einer gemachten Proportion der vorhandenen Gebäude hinlänglich und beſtändig verſehenes Baumagazin, iſt eins der vornehmſten und nothwendigſten Stücke auf einem landesherrlichen Amte, Vorwerke oder Hofe. Denn, ob es gleich eine ſehr gute und faſt aller Orten fleißig beobachtete Kameralregel iſt, daß man die Handwerksleute ihr Werkzeug ſelbſt halten läßt, und ihnen nicht einmahl gern einen Beytrag zu deſſen Erhaltung Schärfung ꝛc. verwilliget: ſo ſind dennoch noch viele andere Werkzeuge und Geräthſchaften, welche die Handwerksleute und Handlanger brauchen, als: einen Kranich, eine Ramme, ein Schraubenwerk, Kalk= und Sandkübel, Trage= und Hebebäume, Leitern, Schubkarren, Blockwagen, alles Rüſtzeug an Stämmen, Stangen, Bretern, Stricken, Ketten, u. d. gl., welche zu halten man den Handwerks-Leuten nicht zumuthen kann, ſondern die der Bauherr ſchlechterdings in Vorrath anſchaffen und halten muß, wenn

wenn er nicht allein ſeinen Bau befördern, ſondern ſich auch durch jedesmahlige neue Anſchaffung ſolcher Nothwendigkeiten nicht unnöthiger Weiſe viele Koſten verurſachen will. In Anſehung der Baumaterialien aber iſt bekannt, daß viele derſelben, z. E. das Holz, der Kalk ꝛc. wenn ſie friſch zugerichtet ſind, die Dauerhaftigkeit der Gebäude nicht ſo gut befördern, als wenn ſie einige Zeit lang vorher in Bereitſchaft gelegen haben, als wodurch ſie noch beſſer werden, ihre Güte auch beſſer probiret werden kann; zu geſchweigen, daß man, wenn man die Baumaterialien, die man auf dem Amte nicht ſelbſt hat, alsdenn erſt anſchaffen will, wenn man zu bauen anfängt, ſelbige nicht allezeit, oder doch nicht mit Bequemlichkeit, auch nicht allemahl in der gehörigen Güte, in ſolcher Menge und Auswahl, haben kann, und noch dazu in der Noth und Geſchwindigkeit ein viel mehreres Geld dazu anwenden muß, welches denn die Baukoſten ſehr vermehret.

Da, nach den allenthalben angenommenen Kameralprincipiis, die herrſchaftlichen Aemter, Vorwerker und Höfe nicht leicht mehr adminiſtriret, ſondern verpachtet werden: ſo fraget es ſich, auf weſſen Koſten das Baumagazin angeleget und unterhalten werden müſſe? Es kann ſolches ſowohl von dem Landesherrn und auf deſſen Koſten, als auch von dem Beamten ſelbſt und auf ſeine eigene Koſten, geſchehen. Im erſtern Falle muß in dem jährlichen Bauetat dazu etwas ausgeſetzet werden, nnd die Kammer läßt durch den Baudirector, oder die Landbaumeiſter, oder Bauinſpectores, die Anſchaffung des Vorrathes an Baumaterialien und Baugeräthſchaften beſorgen, zu deren Ausfuhre der Beamte oder Pachter die Dienſtfuhren herzugeben ſich nicht entbrechen kann. Ueber das ganze Baumagazin wird ein ordentliches Inventarium errichtet, und die Aufſicht darüber dem Beamten anvertrauet. Wenn ein Bau vorgenommen werden ſoll, muß der Beamte die dazu nöthigen

Geräthſchaften und Materialien vermittelſt einer Specification an den Conducteur oder Bauaufſeher gegen deſſen Quittung abliefern, dieſer aber darauf Acht haben, daß damit ordentlich und wirthſchaftlich umgegangen, und nichts ohne Noth verbraucht, noch viel weniger ruiniret und verſchleppet werde. Wenn der Bau vollführt und zu Ende gebracht worden, muß der Conducteur die übrig gebliebenen Baumaterialien und Geräthſchaften, welche noch zu einem andern Bau gebrauchet werden können, inventiren, die Specification davon dem Beamten zuſtellen, und demſelben ſolche Materialien und Geräthſchaften in guter Ordnung zur Verwahrung wieder übergeben, von ſolcher Specification auch ein zweytes Exemplar von dem Beamten über den richtigen Empfang atteſtiren laſſen, und dieſes dem Baurendanten zuſtellen, den Beſtand damit zu berechnen und zu belegen, und damit ſtatt deſſen, was zu dem Bau verbraucht worden, wiederum neue Materialien und Geräthſchaften in Vorrath angeſchaffet werden können. Den Departementsräthen und Oberbaubedienten muß aufgegeben werden, daß ſie bey ihren Bereiſungen und Viſitationen der Aemter ihr Augenmerk zugleich mit auf das Baumagazin richten, und ſolches fleißig revidiren, die dabey wahrgenommene Nachläſſigkeit und Unrichtigkeiten aber ohne Anſtand an die Kammer zur weitern Unterſuchung und Abſtellung berichten ſollen. Dem Beamten iſt nachdrücklich zu unterſagen, daß er aus dem Baumagazin nicht das allergeringſte weder an andere verhandle, noch weniger in ſeinen eigenen Nutzen verwende; es muß ihm nicht einmahl erlaubt ſeyn, ohne der Kammer ausdrücklichen Befehl und Bewilligung, etwas auf andere Aemter zu verlehnen, weil ſolches nur Unordnung und Unterſchleiſe nach ſich ziehen kann. Für die Aufſicht über das Magazin kann der Beamte, weil es zu ſeinem eigenen Vortheil gereichet, weder eine Beſoldung noch Belohnung verlangen.

Man

Man kann auch, wie gedacht, den Beamten oder Pachter verbinden, daß er das Baumagazin anſchaffen und in einem beſtändig guten Stande erhalten ſolle. Oefters ſind Ziegel- und Kalkbrennereyen, Steinbrüche ꝛc. ſchon auf dem Amte vorhanden, und dem Beamten mit verpachtet. Man verbindet ihn alſo in ſeinem Pacht-Contract, daß er von ſolchen Materialien nicht allein beſtändig einen hinlänglichen Vorrath zum Bauweſen auf dem Amte in Bereitſchaft halten ſolle, ſondern man ſetzt auch einen gewiſſen Preis feſt, um den er ſie der Kammer zukommen laſſen muß. Da die Waldungen niemahls mit verpachtet werden, ſo wird entweder die Kammer den nöthigen Vorrath an Bauholz ſelbſt beſorgen, oder, wenn ſie dieſes wegen der Weitläuftigkeit etwa nicht thun will, der Pachter ſolchen aus der Amts-Waldung nach dem geſetzten Forſtpreiſe anſchaffen müſſen, der dann das Bauholz, wenn er ſolches zu einem Bau abgibt, nach ſelbigem Preiſe wieder anſchlägt, wobey doch auch das Beſchlagen im Walde mit in Anſatz kommt; hingegen wird auf das Schneidelohn kein Betracht gemacht, wenn nähmlich eine Schneidemühle auf dem Amte vorhanden und mit in dem Pacht begriffen iſt, weil mit dem Schneidemüller gemeiniglich der Accord dahin geſchloſſen wird, daß er die zum Amtsbau nöthigen Klötze und Breter umſonſt ſchneiden muß; wofern ſelbiger aber das Schneidelohn, wiewohl in einem geringern Preiſe, bezahlt bekommt, oder keine Schneidemühle bey dem Amte vorhanden, und der Beamte alſo genöthigt iſt, das Holz auf einer fremden Schneidemühle, oder mit der Handſäge, um Lohn ſchneiden zu laſſen: ſo kann er auch ſolches mit in Anſatz bringen.

Man kann die Einrichtung auch dergeſtalt machen, daß die Kammer ſelbſt die benöthigten Baugeräthſchaften auf dem Amte anſchaffet, und ſolche dem Beamten im Inventario mit übergibt, der ſie dann bey ſeinem Abzuge

zuge in quali & quanto wieder abliefern muß. Was aber während der Pachtzeit bey den vorgekommenen Bäuen untüchtig oder unbrauchbar geworden iſt, wird ihm, nach vollführtem Bau, nach einer gewiſſen Taxe, aus der Baucaſſe bar vergütet, wofür er ſogleich, ſtatt der abgängigen, neue Geräthſchaften wieder anſchaffen, mithin ſein Inventarium wieder ergänzen muß. Das im Vorrath zu haltende Bauholz kann ihm ebenfalls im Inventario übergeben, und was davon zu den Bäuen abgegeben wird, ihm jedesmahl aus dem Amtsforſte forſtfrey wieder angewieſen und erſetzet, das Beſchlag-Lohn aber, ſo wie das Schneidelohn, wenn ſolches bezahlet werden muß, aus der Baucaſſe gleichergeſtalt vergütet werden. In Anſehung der übrigen Banmaterialien hingegen würde mit ihm ein ordentlicher Entreprise-Contract zu ſchließen ſeyn.

Dasjenige, was ſowohl von alten als neuen Materialien zu dem neuen Bau nicht gebrauchet worden, auch zu einem andern Bau nicht mehr zu gebrauchen iſt, wird, nach eingehohlter Approbation der Kammer, in einem dazu angeſetzten Termin, mit Nutzen an den Meiſtbiethenden verkauft, und das Geld dafür an die Kammerbaucaſſe abgeliefert. Eben alſo wird es auch mit den untauglich gewordenen Baugeräthſchaften gehalten. Doch verſteht ſich ſolches von dem Falle, wenn die Kammer die Materialien und Geräthſchaften anſchaffet; thut dieſes hingegen der Beamte, ſo wird ihm auch das Uebriggebliebene oder Untauglichgewordene von demjenigen, ſo er ſelbſt beſorget und hergegeben hat, wofern ihm nicht, ſtatt deſſen, die Sache ganz neu aus der Baucaſſe erſetzet, oder ihm, ſtatt des zum Bau gelieferten Holzes, dafür eben ſo viel aus dem Amtsforſte von neuem wieder angewieſen wird, gebühren.

Bau-Materialien. Dieſes Wort begreift alle diejenigen Sachen, daraus ein jedes Gebäude aufgeführet und geſetzet wird. Man unterſcheidet ſie in Haupt- und in

Neben-

Neben=Baumaterialien. Die Haupt=Baumaterialien, ſind Holz, Steine und Mauerſpeiſe. Zum Holzwerk gehören: eichen Schwellholz, Stammholz, Bohlen, Breter, Latten. Zu den Geſteinen: Werk-Stücke, Mauerziegel, Dachziegel, Hohlziegel, Bruch-Steine, Pflaſterſteine. Zur Mauerſpeiſe: Gyps, Kalk, Sand, Lehm und Steinkitt. Die Neben=Baumaterialien, welche nicht bey allen Gebäuden vorkommen, doch aber bey vielen gebraucht werden, ſind: Eiſen, ſowohl gegoſſenes und geſchnittenes, als auch Stangen=Eiſen, Nägel, Draht, Blech, Bley, Stak=oder Weller=Holz, Dachſpäne oder Splette, Reifſtäbe, Rohr, Stroh, Schäben oder Spreu, Stricke oder Seile, und Farben, wovon an ſeinem Orte beſonders gehandelt werden wird.

Bau=Meiſter. Ein Baumeiſter, oder, wie er gemeiniglich genannt wird, **Landbaumeiſter**, iſt an denen Orten, wo ein beſonderer Baudirector verordnet iſt, der erſte Baubediente nach demſelben, welchem ein beſonderer Kreis oder eine Provinz des Landes angewieſen iſt, wo er das landesherrſchaftliche Bauweſen beſorget. Seine Verrichtungen und Pflichten kommen mit denjenigen eines Baudirectoris und Bauinſpectoris im Hauptwerke überein; wie er denn, wo kein Baudirector beſtellt iſt, deſſen Amt in allen Stücken verſieht, und der oberſte Baubediente iſt. Siehe **Bau=Director** und **Bau=Inſpector.**

Herr Prof. Schreber hat im III Th. ſeiner neuen Sammlung ꝛc. S. 636, fgg. ein ſehr wohl ausgearbeitetes Muſter einer Inſtruction eines fürſtlichen Landbaumeiſters mitgetheilt, welche in den meiſten Stücken nach dem ſchleſiſchen Baureglement eingerichtet iſt.

Der entlarvte Baumeiſter, das iſt: vortheilhafte Vorſchläge, wie man ſich im Bauen vor den Mißgriffen der betrügeriſchen Bau-Leute hüten könne, entworfen von einem im Bauweſen lang geübten Baumeiſter. Dem des Hrn. von Loen Abhandl. vom Bauweſen beygefüget. Andere und vermehrte Aufl. Erf. 1757, 8. 4¼ B.

Bau=

Bau=Ordnung. Eine Bauordnung oder Baureglement, iſt eine landesherrliche, nach guten Polizeygrundſätzen und nach den Regeln der Oekonomie und Baukunſt eingerichtete geſetzliche Vorſchrift, nach welcher ſich ſowohl die Bauenden ſelbſt, als vornehmlich auch die Baumeiſter und Bauhandwerker, bey Erbauung der Hauſer und anderer Gebäude richten und verhalten ſollen. Wenn man nach dieſer Beſchreibung diejenigen Bauordnungen, welche in verſchiedenen Ländern durch den Druck bekannt gemacht worden ſind, unterſuchet: ſo wird man finden, daß dieſe Beſchreibung ſich auf die allerwenigſten Bauordnungen anwenden läßt; ja, es iſt zu zweifeln, ob man auch eine einzige antreffen werde, die gehörig eingerichtet iſt. Mehrentheils wird das Polizeymäßige und das Wirthſchaftliche darin mit Stillſchweigen übergangen. Und wenn ja wegen des erſtern hin und wieder einige Verordnung gemacht wird, ſo betrifft ſolches doch hauptſächlich nur die Art und Weiſe, wie in Anſehung der Brandſicherheit gebauet werden ſolle. So nützlich und nöthig dieſes nun zwar iſt, ſo iſt es doch bey weitem noch nicht hinreichend. Es iſt ein viel größeres Feld, welches die Polizey bey dem Bauweſen vor ſich findet. Es iſt zu bewundern, daß man ſelbſt in Kammerbauordnungen dieſe Unvollkommenheiten antrifft.

Man hat nicht viele gedruckte Bauordnungen, welche ausführlich und vollſtändig ſind. Herr von Moſer hat in ſeinen wöchentl. frankfurtiſchen Abhandl. im 2 Th. S. 586, fgg. ein vorher ungedruckt geweſenes Baureglement eines ungenannten Hofes beygebracht, welches im J. 1747 zum Behuf des Kameralbauweſens gemacht worden, und recht ſchön eingerichtet iſt; allein es iſt viel zu kurz und unvollkommen.

Das beſte und ausführlichſte Baureglement, iſt unſtreitig wohl dasjenige, ſo im J. 1748 für die königl. preußiſche Krieges= und Domanencammern, und derſelben Baubediente in Schleſien gemacht worden, und in der Sammlung ſchleſiſcher Ordnungen von dieſem Jahre enthalten iſt. Es iſt in demſelben das Polizeymäßige und Wirthſchaftliche nicht ganz vergeſ-

vergeſſen worden, ſonderlich aber findet man ſehr ſchöne Anweiſungen darin, wie ſowohl die Bauanſchläge als die Bau-Rechnungen ordentlich und gehörig eingerichtet werden müſſen.

Auszug aus der Brandenburg=Onolzbachiſchen Bauordnung, d. d. 13. Mart. 1763, ſt. in No. 10 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1763.

So nöthig und nützlich wohleingerichtete Bauordnungen ſind, ſo wird man doch ſelbſt leicht einſehen, daß allgemeine Landesbauordnungen, welche für ganze, zumahl weitläuftige oder auch nur mittelmäßige, Staaten gemacht werden, denjenigen Nutzen gar nicht verſchaffen können, den man ſich von ihnen verſpricht. Die Provinzen, Gegenden oder Kreiſe eines Landes ſind allzuſehr von einander unterſchieden, als daß ſich eine und dieſelbe Bauordnung auf alle zugleich und in allen Stücken anwenden läßt. Eine Gegend iſt z. E. reich an guten Steinbrüchen, woran es hingegen in einer andern fehlt, und die auch, wegen Mangel eines tauglichen Thons oder Lehms, nicht einmahl Ziegelbrennereyen genug hat, dagegen aber mit Bauholz im Ueberfluſſe verſehen iſt. Eine Bauordnung alſo, welche befiehlt, daß von Steinen gebauet werden ſolle, würde in jener Gegend vollkommen und mit großem Nutzen befolget werden können, in dieſer letztern aber ohne Wirkung und vergeblich ſeyn. Auch ſind die Provinzen in Anſehung des Preiſes der Lebensmittel ſehr unterſchieden, und nach dieſen Preiſen muß gleichwohl der Arbeitslohn der Bauhandwerker eingerichtet werden. Hiernächſt iſt bekannt, daß man ſehr vielerley Arten von Städten in einem großen oder mittelmäßigen Staate hat. Man hat Haupt= und Reſidenzſtädte; Handelsſtädte, die theils mitten im Lande, theils an der See liegen; Univerſitätsſtädte; Bergſtädte; Städte, wo Manufacturen und Fabriken getrieben werden; Städte, die ſich faſt lediglich vom Bierbrauen und Branntweinbrennen nähren, und dergleichen mehr. Eine jede Art dieſer Städte erfordert eine beſondere und mit ihrem Endzwecke überein=

übereinſtimmende Bauart. Alſo verlanget z. E. eine Haupt- und Reſidenzſtadt große und koſtbare Häuſer, breite Straßen ꝛc. eine Univerſitätsſtadt hingegen nur mittelmäßige, welche mit vielen Stuben und Kammern zu Logirung der Studenten verſehen ſind. Endlich erfordern die Städte an und vor ſich eine ganz andere Bau-Art als die Dörfer, und ſelbſt die Bauernhäuſer können in einem Lande nicht auf eine durchgehends gleiche Art gebauet werden. Wie iſt es nun möglich, daß in einer allgemeinen Landes-Bauordnung über ſo vielerley Gegenſtände, die alle in ihrer Einrichtung von einander abgehen, eine Vorſehung und Anweiſung geſchehen könne, ohne in die allergrößte Weitläuftigkeit und Unordnung zu gerathen? In kleinen Ländern, wie unſere deutſche Reichsgrafſchaften ſind, kann eine allgemeine Bauordnung eher Statt finden, weil daſelbſt die oben gedachten Hinderniſſe nicht ſonderlich im Wege ſtehen.

Dieſem zufolge geſchieht es nicht ohne hinlänglichen Grund, wenn ich behaupte, daß ſowohl eine jede große und anſehnliche, als mittelmäßige Stadt ihre eigene, nach ihren beſondern Umſtänden eingerichtete, Bauordnung haben müſſe. Was aber die Dörfer betrifft, ſo wird es allemahl genug ſeyn, wenn den ſämmtlichen Dörfern eines jeden Kreiſes, oder auch einer ganzen Provinz, eine Bauordnung vorgeſchrieben wird, worin zugleich wegen des Bauweſens der kleinen Landſtädte das Nöthige verordnet werden kann. Es halten Einige mit gutem Grunde dafür, daß die allgemeinen Dorf-Ordnungen, welche ſich auf die Dörfer ganzer Provinzen überhaupt beziehen, zu Erreichung des dabey vorgeſetzten Zweckes nicht hinlänglich wären, ſondern, daß billig ein jedes Dorf ſeine eigene Dorfordnung haben müßte. Wofern man nun dieſes ins Werk ſetzen, und jedem Dorfe eine beſondere Dorfordnung vorſchreiben wollte: ſo könnte man derſelben ganz füglich und leicht eine Bauordnung mit einverleiben, und in einem beſon-

dern

dern Capitel die Dorfseinwohner anweiſen, wie ſie ſich bey ihrem Bauweſen zu verhalten hätten.

In wohleingerichteten Staaten haben die Kammern ihre eigene Bauordnungen.

Bau-Polizey. So vorzüglich auch die Stelle iſt, welche das Bauweſen unter denen Gegenſtänden, womit ſich die Polizey zu beſchäftigen hat, allerdings verdient: ſo wird man dem ungeachtet nicht viele Länder antreffen, wo die Polizey ihre Aufmerkſamkeit und Vorſorge auf dieſen wichtigen Punct mit demjenigen Eifer verwendet, als es billig geſchehen ſollte. Man begnüget ſich gemeiniglich daran, wenn man die Reſidenz-Haupt-Handels- und Univerſitäts-Städte mit ſchönen Häuſern auszieret, und in Anſehung des Aeußerlichen und was die Ordnung, das ſchöne Anſehen, und die Zierde der Stadt betrifft, den Bauenden Ziel, Maß und Unterricht vorſchreibt. An die kleinern Landſtädte aber pflegt man ſehr wenig, und an die Dörfer faſt gar nicht, zu denken. Hier läßt man einen jeden bauen, wie er will, und ſieht nicht darauf, ob ſchön, zierlich, ordentlich, dauerhaft und feuerfeſt gebauet werde, oder nicht, wenn höchſtens nur das unterſte Stockwerk, oder wohl gar nur der Fuß des Hauſes, ein Par Schuh hoch, von Steinen aufgeführet wird. Man bekümmert ſich noch weniger darum, ob die innerliche und weſentliche Einrichtung des Gebäudes mit der darin zu treibenden Nahrung und Gewerbe übereinſtimmet, oder dazu ungeſchickt und unbequem iſt; ſondern man überläßt ſolches dem öfters hierin ganz unerfahrnen Bauherren, oder den nicht viel klügern Mäurern und Zimmerleuten, wodurch aber erſterm nachher in ſeiner Nahrung viel Hinderniß, Schaden und Nachtheil zugezogen wird.

Es iſt daher unumgänglich nöthig, daß die Polizey mehr Aufmerkſamkeit und Sorgfalt auf das Bauweſen im Lande habe, daſſelbe beſſer dirigire, und alle dienliche Maßregeln anwende, damit es zum Beſten der

Einwohner und des Landes eingerichtet werde. Ich werde daher die vornehmſten und hauptſächlichſten Maßregeln, welche die Polizey hierbey zu nehmen hat, anzeigen, und Erſtlich das Bauweſen in den Städten, Zweytens aber dasjenige auf dem platten Lande oder in den Dörfern, betrachten.

In Anſehung der Städte, nehme ich hier nur die bürgerlichen und Nahrung oder Gewerbe treibenden Häuſer zum Gegenſtande; denn hierauf kommt es in den Städten am meiſten an, wenn ſelbige in Flor und Aufnahme kommen ſollen.

Die erſte Polizeyregel iſt: daß es in einem Lande niemahls an recht tüchtigen und erfahrnen Baumeiſtern und Bauinſpectoren, die das ſtadtwirthſchaftliche Bau-Weſen vollkommen verſtehen, fehlen müſſe, welche den Bürgern, und Nahrung und Gewerbe treibenden Einwohnern, bey ihren vorzunehmenden Bäuen, an die Hand zu gehen, ihnen von der Situation und Einrichtung der zu errichtenden Gebäude zuverläſſige Plane und Zeichnungen, nach dieſen aber von den dazu erforderlichen Materialien und Koſten richtige Anſchläge zu machen, auch mit den Entrepreneurs und Handwerkern bündige Contracte zu ſchließen, und endlich den vollführten Bau gehörig zu examiniren, im Stande ſind. Eben ſo nöthig iſt es auch, daß ſolche bauverſtändige Leute vorhanden ſeyn, welche ſich zur Aufſicht über die Bäue gebrauchen laſſen, und dafür ſorgen, daß dem Plan, Zeichnung und Anſchlage in allem gemäß gebauet werde.

2) Es muß auch in keiner Stadt an genugſamen Bauhandwerksleuten mangeln. Die Polizey muß daher fremde, tüchtige und erfahrne Meiſter und Geſellen durch Prämien in das Land zu ziehen ſuchen.

3) Die Polizey muß alle mögliche Mittel anwenden, den Bauenden das Bauen leicht, bequem und wohlfeil zu machen. Sie muß demnach dafür ſorgen, daß die nöthigen Baumaterialien in der Nähe der Stadt

um einen billigen Preis zu bekommen ſeyn, und zu dem Ende die Forſtökonomie wohl einrichten, und auf den Nachwuchs des Bauholzes mit allem Ernſte und Fleiße bedacht ſeyn, auch die Anlegung der Ziegelhütten und Kalkbrennereyen möglichſt befördern, Sand- und Bruchſteine fleißig in der Gegend aufſuchen laſſen. Sie muß Baumagazine anlegen, aus welchen man zu allen Zeiten mit den vornehmſten Baumaterialien um einen leidlichen Preis verſehen werden, auch das nöthige Baugeräthe an Gerüſten, Kranen, Leitern, Karren u. d. gl. gegen einen geringen Zins zu den vorfallenden Bäuen gelehnt bekommen kann. Sie muß vor der Stadt, oder in derſelben an abgelegenen Orten, beſondere Banhöfe anlegen, um die Baumaterialien daſelbſt theils zu recht zu machen, theils niederzulegen. Denn die Verſchüttung und Verſperrung der Straßen, welche bey neuen Bauwerken geſchieht, iſt ohnehin höchſt unbequem, und gereicht einer Stadt zu keiner Zierde. Sie muß den Materialien nicht allein ein gewiſſes und beſtändiges Maß und Gewicht, ſondern auch einen gewiſſen Preis, um den ſie verkauft werden ſollen, ſetzen; den ſämmtlichen Bauhandwerkern und Tagelöhnern aber eine ordentliche Bautaxe vorſchreiben, und ihnen darin ihren Lohn beſtimmen, ſelbige auch ohne die geringſte Nachſicht ernſtlich beſtrafen, wenn ſie den Bauherrn überſetzen und vervortheilen. Sie muß die Verſchleppung ſowohl der alten als neuen Baumaterialien, als eine eigenmächtige und offenbare Dieberey, beſonders den Zimmerleuten und Tiſchlern, bey Verluſt des Wochen- oder Tagelohnes gänzlich unterſagen. Sie muß durch dieſe Strafe auch die Arbeiter anſträngen, die ihnen geſetzten Arbeitsſtunden ordentlich und richtig zu halten, damit der Bau nicht ohne Noth verzögert und der Aufwand vermehret werde. Endlich muß ſie den Bauherren wider diejenigen Baumeiſter und Handwerker, welche die Gebäude liederlich, untüchtig

und fehlerhaft aufgeführet haben, alle rechtliche Hülfe leiſten, und letztere nicht allein zu Erſetzung des Schadens anhalten, ſondern auch nachdrücklich beſtrafen. Es wäre zu wünſchen, daß man, zu Verhütung ſolches landverderblichen Uebels, die in Frankreich und Holland gemachte lobenswürdige Ordnung, daß nähmlich ein Baumeiſter dem Bauherren ſichere Bürgſchaft für die Tüchtigkeit des übernommenen Baues auf gewiſſe Jahre beſtellen muß, auch bey uns in Deutſchland einführete.

Die vierte Regel begreift die Bauart ſelbſt in ſich, und verlanget, daß die Polizey dafür ſorge, daß die Gebäude tüchtig, dauerhaft, feuerfeſt und zierlich, auch mit möglichſter Erſparung des Holzes, erbauet werden. Es iſt zwar andem, daß die beſte Tüchtigkeit und Dauerhaftigkeit der Gebäude darin beſteht, wenn ſie von Grunde aus und ganz und gar maſſiv, es ſey von gebrannten, Bruch-Feld-oder ungebrannten Kalkſteinen, aufgebauet werden. Und eben die ſehr lange Dauer ſolcher Gebäude machet auch, daß dieſe Bauart die wohlfeilſte unter allen iſt, wenn man ſie mit der viel kürzern Dauer der hölzernen Gebäude, die über dieß einer beſtändigen Reparatur bedürfen, in Vergleichung ſtellet. Allein eines Theils fehlt es an vielen Orten an den nöthigen Steinen; und wann auch ſolche zu bekommen ſind, ſo iſt doch andern Theils bekannt, daß der Bau mit Steinen ungleich größere Koſten bey der erſten Anlage erfordert. Will nun die Polizey ihren Endzweck erreichen, und die Bürger zur maſſiven Bau-Art aufmuntern: ſo muß ſie den Bauenden mit Unterſtützungen und Baubegnadigungen zu Hülfe kommen, welche mit dem Aufwande, den der Bauende zu machen hat, wohlproportionirt ſeyn. Wenn aber auch aus Noth die Gebäude von Holz gebauet werden müſſen, ſo ſoll doch jeder Bauende ſchuldig ſeyn, eine Brandmauer, und, wo nicht das ganze unterſte Stockwerk, wenigſtens den Grund bis über die Erde, nach der Proportion der

Höhe

Höhe und Schwere des Gebäudes, die der Grund zu tragen hat, von Steinen aufzuführen. Denn wenn nur die Schwellen auf die Erde, oder, wenn es weit kommt, nur auf einige Steine aufgeleget werden, ſo muß nothwendig die Schwere des Gebäudes die Schwellen nach und nach tiefer in den Erdboden hinunter drücken, da ſie denn durch die natürliche Ausdünſtung aus der Erde, und durch die Näſſe vom Schnee und Regenwetter, verderben und in kurzer Zeit verfaulen, zumahl wenn ſolche nicht von dem allerbeſten Kern der Kiefern oder von eichenem Holze genommen werden. Wenn nun die Schwelle angefault iſt, ſo faulen auch die Zapfen von den Säulen auf der Schwelle, die Säulenzapfen ziehen ſich oben aus den Rähmen, und endlich weichet gar die ganze Wand entweder oben, oder unten, nach der Seite aus; und da muß an vielen Orten in etlichen 20 Jahren ſchon wieder der Bau vorgenommen werden. Wenn aber die Brandmauern unterlaſſen werden, und es entſteht in des Nachbarn Hauſe Feuer, ſo iſt ſo leicht an kein Retten zu gedenken, und es gehen gemeiniglich mehrere Häuſer im Feuer auf; da hingegen ein zwiſchen zwey Brandmauern ſtehendes Haus bis auf den Grund abbrennen kann, ohne daß die nebenſtehenden Häuſer irgends darunter leiden. Wegen der Feuersgefahr müſſen auch keine mit Schindeln oder Stroh gedeckte Dächer gednldet werden. Ueber dieß iſt ein Schindeldach nicht allein das allerſchlechteſte, indem es, wenn es auch ſo gut, als möglich, gemachet wird, den Schnee und Regen nicht abhält, ſondern es iſt auch ſehr koſtbar, indem es, wegen ſeiner geringen Dauerhaftigkeit, alle 10 bis 12 Jahr von neuem aufgeleget, und zu den Schindeln das allerbeſte Holz, welches ſich gut und gerade ſpaltet, in ſeinem beſten Wachsthume abgeſchlagen werden muß. Ganz unverantwortlich aber iſt vollends, wenn man geſtattet, daß in Häuſern, die mit Schindeln oder Stroh gedeckt ſind, die Schorſteine nicht über das

Dach hinaus geführet werden, ſondern unter demſelben auf dem Boden aufhören. Die Polizey muß daher für die Brandſicherheit Sorge tragen. Wo eine Brand-Mauer in einer Küche gefertiget wird, worauf der Schorſtein ruhet, muß alles von unten bis oben maſſiv aufgeführet, und keineswegs das Rähmſtück von der Wand, oder ein Balken in der Mauer gelaſſen und verblendet, ſondern alles Holz ausgeſchnitten werden. Der Mantel eines Küchenſchorſteins über dem Herde, muß, wenn es der Platz leiden will, mit gewölbten Bogen gemachet werden, und auf einem ſtarken Pfeiler ruhen. Iſt aber der Platz zu klein, und der Mantel nur mit einem Schurze von Holz zu faſſen, ſo muß, ob ſolcher ohne dies ſeine gehörige Weite haben muß, dennoch entweder derſelbe ausgehacket, und mit Lehm 1½ Zoll ſtark überzogen, oder begypſet werden. Eine ordinäre Feuer-Röhre muß im Lichten 14 Zoll breit, und 18 Zoll lang ſeyn. In einer Küche, worin öfters und großes Feuer gehalten wird, iſt die Röhre nach Beſchaffenheit des Feuers größer zu machen, auch auf die Nebenfeuer zu ſehen, welche in den Küchenſchorſtein eingeführet werden, ſo daß demſelben nicht nur für das Feuer auf dem Herde, ſondern auch für die Nebenfeuer, die erforderte Weite, auch da, wo die Röhre am engſten zu ziehen iſt, gegeben werde; nähmlich auf das Herdfeuer ein bis zwey Mahl ſo weit, als 14 Zoll breit und 18 Zoll lang ausmachen, und für jedes Nebenfeuer noch beſonders eine Weite von 14 Zoll lang, 9 Zoll breit oder 126 Quadratzoll. Hinter den Oefen muß keine hölzerne Wand Statt finden, ſondern eine Brandmauer, von einem Stein ſtark, ſo hoch als die Stube iſt, gefertiget werden. Bey Anlegung der Kamine muß in den unterſten Etagen keine Schwelle unter dem Herde gelitten, ſondern, wo die Kaminmauer anfängt, ſolche ausgeſchnitten werden; wie denn die Unterlagen der Fuß-Breter ſelbſt nicht bis zum Kamin ſich erſtrecken müſſen,

ſondern

ſondern es iſt vor denſelben wenigſtens 1 Elle breit zu pflaſtern. Bey den Kaminen in den obern Etagen, wenn darin der Herd ſo niedrig, als der Fußboden, oder auch höher, als derſelbe, angeleget werden ſoll, müſſen die Balken, bis ſo weit ſich das Pflaſter erſtrekken ſoll, ausgeſchnitten und vertrumpfet, und der Herd des Kamins, falls ſolcher nicht ſchon auf einer Mauer ruhet, zwiſchen den Balken und in gleicher Höhe des Fußbodens gewölbet, und keine Schwelle oder Balken hinter dem Herde beybehalten, ſondern ausgeſchnitten, und überall bey Fertigung der Kamine, Brandmauern und Feuerröhren, die Regel beobachtet werden, daß der Zimmermann dem Mäurer weichen müſſe. Hölzerne Schorſteine ſind gar nicht zu dulden, die ſteinernen aber müſſen über das Dach hinaus geführet werden.

S. Inſtruction, wie die Maurer und Zimmerleute bey Erbauung der Häuſer, ratione der Brandſicherheit, ſich zu verhalten, und was ſie dabey zu obſerviren haben, v. 14 Apr. 1750, in der Samml. ſchleſiſcher Ordnungen.

Die Schönheit und Zierlichkeit der Häuſer kommt vornehmlich darauf an, daß ſie nach der Schnur fein gerade und nach der Symmetrie gebauet, auch alleſammt auf einerley Art angeſtrichen werden. Auch hierin kann die Polizey den Bauenden Geſetze vorſchreiben; nur muß ſie durch dergleichen geſetzliche Vorſchriften die Koſten der Bauenden nicht ohne Noth vermehren.

Endlich muß, nach der fünften Regel, die Polizey alle dienliche Mittel anwenden, damit alles dasjenige, was ſie zum Nutzen und Beſten des gemeinen Weſens, ſowohl den Bauherren, als auch den Baumeiſtern und Bauhandwerkern, vorzuſchreiben, für gut findet, auch von ſelbigen auf das genaueſte bewerkſtelliget werde. Es muß daher in einer jeden anſehnlichen Stadt eine aus geſchickten und im Bauweſen erfahrnen Gliedern beſtehende Baucommiſſion oder Bauamt beſtellet ſeyn, ſo das Bauweſen in der Stadt beſorget und dirigiret. Zuweilen iſt bey dieſem Collegio in Bau- und Servitutſuchen die erſte Inſtanz. In

den kleinen Landſtädten aber hat gemeiniglich einer von den Magiſtratsperſonen das Baudepartement. Die Polizey hat alle Urſache, ihre Aufmerkſamkeit und Vorſorge auf ſie eben ſowohl, wie auf die mittelmäßigen und großen Städte zu richten. Es muß keinem in der Stadt erlaubt ſeyn, ohne vorhergegangene Beſichtigung der Baucommiſſion, weder ein altes Haus abzubrechen, noch ein neues aufzuführen; und ehe letzteres angefangen wird, muß der Grundriß vorher eingegeben oder eingeſandt werden.

Ich komme nunmehr auf das Bauweſen auf dem Lande. Es iſt daſſelbe ein eben ſo würdiger Gegenſtand der Polizey, als das in den Städten. Wir können dabey eben diejenigen Regeln zum Grunde ſetzen, nach welchen in dem Vorhergehenden die Baupolizey bey den Städten abgehandelt worden.

Wenn nach der erſten Regel, S. 690, nur in einer jeden Kreisſtadt ein tüchtiger und erfahrner Baumeiſter oder Bauinſpector beſtellet wird, ſo iſt ſolches hinreichend genug, um den bauenden Unterthanen auf dem Lande hierunter mit gutem Rath, Anweiſung und Vorſchrift beyzuſtehen. Es wird aber allerdings erfordert, daß ein ſolcher Kreisbaumeiſter in der Landwirthſchaft nicht unerfahren ſey, die ökonomiſche Civilbaukunſt aber vollkommen verſtehe.

Es ſcheint zwar, daß es auf dem Lande an genugſamen Bauhandwerksleuten nicht mangele, und alſo die zweyte Regel ziemlich beobachtet werde. Allein, wenn man die Geſchicklichkeit der Landzimmerleute und Mäurer unterſuchet, ſo wird man wahrnehmen, daß ſie größtentheils elende Pfuſcher ſeyn, daher ſie auch an den wenigſten Orten zunftmäßig ſind. Es müſſen daher keine andere Zimmerleute und Mäurer in den Dörfern geduldet werden, als ſolche, welche die Zunft in der Stadt ordentlich gewonnen, und wegen ihrer Geſchicklichkeit hinlängliche Proben abgelegt haben; und nur allein dieſen muß erlaubt ſeyn, Jungen auszulehren und Geſellen zu halten.

Die Beobachtung der dritten Regel, daß nähmlich die Polizey alle Mittel anwenden müſſe, den Bauenden das Bauen leicht, bequem und wohlfeil zu machen, iſt ſonderlich bey dem Bauweſen auf dem Lande nöthig. Viele Dörfer haben ihre eigene kleine Waldungen. Die Polizey darf nur darauf ſehen, daß ſolche forſtmäßig behandelt werden, ſo kann auch aus ſelbigen manches Stück Holz zum Bauen erhalten werden. Beſondere Baumagazine laſſen ſich zwar in den Dörfern nicht wohl anlegen; man hat aber andere Mittel, um den Unterthanen einen beſtändigen Vorrath, wenigſtens an Bauholz, zu verſchaffen. Man halte die Dorfeinwohner nur dahin an, daß ein jeder 3 Stück Bauholz zur bequemen Zeit anfahre, und ſelbige allezeit in Vorrath halte; wozu ſodenn ein vor Feuersgefahr ſicherer Platz auszuſuchen, und auf demſelben das Bauholz von der Erde etwas erhöhet hinzulegen, und gegen die Fäulung mit einem Schauer zuzudecken und wohl zu verwahren iſt. Es wird auf ſolche Art das Holz bedürfenden Falls gleich bey der Hand ſeyn; und wenn ſelbiges nicht zureichend iſt, kann das fehlende aus den benachbarten Dörfern genommen werden.

S. Erneuerte und verbeſſerte Dorfordnung des Königreichs Preuſſen, v. 22. Sept. 1751, §. 31. in Corp. Conſt. March. Th. I, S. 147, f. imgleichen Dorfordnung für die Provinz Litthauen und die dazu gehörigen Aemter, v. 22. Nov. 1754, §. 45. ebdaſ. S. 1139, f.

Es muß veranſtaltet werden, daß die Anfuhre des Bauholzes, nach den Umſtänden und der Lage des Dorfes, entweder von der ganzen Dorfſchaft, oder von einigen Dorfſchaften zuſammen, welche darin eine Art einer Societät ausmachen, nach einer egalen Repartition, niemahls aber von einem Neuanbauenden beſonders, geſchehe, weil letzteres eine große Beſchwerde für den Bauenden, erſteres aber eine Erleichterung iſt, die jedem Wirthe zu Statten kommt, ſo bald er in die Nothwendigkeit geräth, ſeine Gebäude neu zu bauen. Auf

gleiche Art muß auch das Stroh oder Rohr zum Dache eines Gebäudes von der ganzen Dorfſchaft, oder von einigen Dorfſchaften gemeinſchaftlich, ohne Ausnahme eines Wirthes, welcher vom Ackerbau Profeſſion macht, zuſammengebracht werden. Das Klicken und Lehmſtaken, auch die dazu benöthigten Lehmfuhren können allemahl nur von einer Dorfſchaft beſonders, in welcher der Bau errichtet wird, geſchehen.

S. Haushaltungs= und Wirthſchaftsreglement für die Aemter des Herzogthums Pommern, v. 1 May 1752. General. §. 17. 18. in Corp. Conſt. March. T. I, S. 299, f. Obige preußiſche Dorf=Ordn. §. 46. nach welcher letztern ſich die Unterthanen auch mit gewiſſen von den Beamten, nach jeden Orts Umſtänden determinirten Gebunden Stroh zu Hülfe kommen ſollen.

Endlich erfordert es nicht allein die Billigkeit, ſondern auch die Wohlfahrt des Landes ſelbſt, daß denen Unterthanen, welche einen großen Bau unternehmen müſſen, nach Proportion deſſelben, etwas Bauholz forſtfrey aus den herrſchaftlichen Forſten abgegeben werde.

Nach der vierten Regel, S. 692, ſollen die Gebäude tüchtig, dauerhaft und feuerfeſt, auch mit möglichſter Erſparung des Holzes, erbauet werden. Es wäre zu wünſchen, daß alle Landleute ihre Gebäude maſſiv bauen könnten; da aber der Mangel an Steinen ſolches an den meiſten Orten unmöglich machet, ſo ſollte wenigſtens in ſolchen Gegenden, wo Bruch= oder Feldſteine vorhanden ſind, ſchlechterdings mit Steinen zu bauen anbefohlen werden. Wo aber die Steine in der benöthigten Menge nicht zu haben ſind, iſt doch allemahl der Grund oder das Parterre bis zum erſten Stockwerke von Steinen zu erbauen. An denen Orten, wo ſtarker Boden und der Lehm nicht weit anzufahren iſt, muß man die Unterthanen aufzumuntern und anzureitzen ſuchen, daß ſie ihre Häuſer von Lehm oder ſogenannten Wellerwänden aufführen. Es iſt dieſes die nutzbarſte, dauerhafteſte und wohlfeilſte Bauart für Bauerhäuſer. Siehe Bauernhaus.

Zur fünften Regel kann angenommen werden, daß man die zuweilen ſich allzu weit erſtreckende Bauluſt der Landwirthe einſchränken, und nicht zugeben muß, daß ſelbige weder allzu große und koſtbare Wohnhäuſer erbauen, noch auch ihre Höfe mit allzu vielen Gebäuden ohne Noth beſchweren. Ich werde auch hiervon unter dem Art. Bauernhaus zu handeln Gelegenheit finden.

Diejenigen Dörfer, in welchen die Bauernhöfe einzeln und von einander abgeſondert liegen, haben vor andern, wo die Häuſer nahe an einander gebauet ſind, in Anſehung des Bauweſens einen großen Vorzug. In erſtern hat ein Bauer mehr Freyheit, Raum und Gelegenheit, ſeine Wohn- und Wirthſchaftsgebäude, ſo wie es der Vorſchrift der Polizey und den Regeln der Land-Wirthſchaft gemäß iſt, zu bauen, da er hingegen im letztern von den Nachbaren öfters ſehr eingeſchränkt und gehindert wird; mithin wird in dieſen Dörfern auch die Polizey bey ihren Maßregeln allemahl mehr Schwierigkeit finden, als in jenen. Unterdeſſen muß in dergleichen Dörfern die Polizey alles veranſtalten, was nur immer möglich iſt. Wenn es in einem ſolchen Dorfe die Lage geſtattet, ſo muß ſie bey vorfallenden Bäuen, es ſey, daß neue Gebäude angeleget, oder, ſtatt der alten, neue gebauet werden, bey beyden darauf ſehen, daß die Hoflagen nicht allzu nahe an einander kommen, ſondern allezeit zwiſchen zwey Höfen ein guter Baumgarten angeleget werde, damit bey entſtehender Feuersgefahr die Flamme nicht gleich überhand nehmen, und von Hof zu Hof um ſich greifen könne, vielmehr durch die dazwiſchen befindlichen Obſtgärten abgehalten werde; welche auch zugleich, wenn die Bäume eine ziemliche Höhe erreichet haben, die Gebäude vor Sturmwinden merklich decken. Wie denn auch, wenn die alten Hof-Gebäude zu nahe an dem andern Bauernhofe ſtehen, bey deren Wiedererbauung das neue Gebäude nicht auf der alten Stelle zu errichten, ſondern vielmehr an einem

andern convenablen Orte, wenn auch gleich dem Garten dadurch etwas abgehen möchte, anzulegen iſt.

S. Pommeriſches Haushaltungs- und Wirthſchaftsreglement, General. §. 10.

Nach der ſechsten und letzten Regel müſſen auch auf dem Lande ſolche Anſtalten gemacht werden, daß den Vorſchriften und Verordnungen der Polizey auf das genaueſte nachgelebet werde. Bey den landesherrlichen Amtsdörfern haben gemeiniglich die Beamten die Aufſicht darüber; und die Departementsräthe von der Kammer, imgleichen die Baumeiſter, Bauinſpectores und Landbaumeiſter, müſſen, bey ihren jährlich etliche Mahl vorzunehmenden Bereiſungen der Aemter, mit darauf ſehen, und unterſuchen, ob alles und jedes den Verordnungen gemäß befolget und veranſtaltet werde. Auch würde dieſes eine der vornehmſten Verrichtungen eines Wirthſchaftsaufſehers ſeyn, wenn dergleichen beſonders beſtellet werden. Keinem Bauer muß erlaubt ſeyn, eher ein Gebäude aufzurichten, bis der Beamte, oder wem ſonſt die Aufſicht über das Landbauweſen aufgetragen iſt, ihm die Bauſtelle dazu vorher angewieſen hat. Dieſer aber muß dafür ſtehen, wenn der Bauordnung zuwider gehandelt wird. Und damit die Unterthanen derſelben deſto eher und williger nachleben, müſſen nur denjenigen, welche nach der Vorſchrift bauen, Bau-Vergütungen accordiret, die Uebertreter hingegen nachdrücklich geſtrafet, oder ihnen das Bauen ſo lange, bis ſie ſich, den landesherrlichen Verordnungen fügen zu wollen, anerklärt haben, unterſaget, auch ihnen nicht eher das geringſte Bauholz angewieſen oder verabfolget werden.

Bau-Rechuung. Bey dem Kameralbauweſen werden die Baurechnungen ganz anders eingerichtet, als bey Privatbäuen. Eine Privatperſon wird allezeit wohl thun, wenn ſie, nach der Meinung des Hrn. Hofr. Zink, in ſeinen landwirthſchaftl. Bauanmerkungen, im VII B. der Leipz. Samml. S. 76, fgg. nicht allein

allein alle diejenigen Baumaterialien und Arbeiten, welche für bares Geld angeſchaffet werden müſſen, ſondern auch diejenigen, welche aus dem Gute ſelbſt, und alſo umſonſt erlanget werden können, z. E. das Bau-Holz, die Frohndienſte der Unterthanen, ja ſelbſt die Arbeit, welche durch das eigene Geſinde und durch eigene Pferde verrichtet wird, in Rechnung bringt; indem doch die ſelbſt gewonnenen Materialien und Frohn-Dienſte zur Einnahme des Gutes gehören, und ihren Werth haben, das eigene Geſinde und Anſpann aber Koſt, Lohn und Futter koſtet, unterdeſſen aber zur Wirthſchaft nicht gebrauchet werden kann, ſondern hier bey dem Baue angewendet, dazu auch die Materialien conſumiret werden. Es will gedachter Hr. Zink ſo gar die Intereſſen von dem eigenen Gelde und Vermögen, ſo in den Bau verwendet worden, ſo lange als es an Nutzungen von dem Gebäude nicht wieder herausgekommen, weil es wirklich verloren ginge, in der Ausgabe nicht vergeſſen haben.

In einer Kameralbaurechnung hingegen pflegt nichts in Ausgabe gebracht zu werden, als wofür bares Geld ausgegeben worden. Sind die Frohndienſte zu Gelde angeſchlagen, und keine dergleichen, oder nicht hinlänglich genug, zum landesherrlichen Bau reſerviret worden: ſo wird den Unterthanen für die benöthigten Dienſttage das Dienſtgeld erlaſſen, und dieſes ſodenn in der Baurechnung in Ausgabe gebracht. Um nun zu zeigen, wie eine Kameralbaurechnung eingerichtet und angefertiget werde, will ich ein Schema dazu, nach dem preußiſchen Fuße,

S. Königl. Preußiſches Bau- und Landvermeſſungsreglement für die Königl. Krieges- und Domainencammern und derſelben Bau-Bediente und Landmeſſer in Schleſien, d. 20 Jan. 1748. Beylage C. in der Samml. ſchleſiſcher Ordnungen auf dieſes Jahr, S. 135, fgg.

hier einrücken, indem man wohl ſchwerlich ein ordentlicheres Formular antreffen wird.

Rechnung
über
Einnahme und Ausgabe
der
Landbaugelder
im königl. preußiſchen Amte N. N.

von 17—.

Trinitatis

bis 17—.

geführt
von
N. N.

Nachweiſung von den etatsmäßigen Landbäuen im Amte N. N. von Trinitatis 17—. bis dahin 17—.	Rthlr.	Sgr.	Den.
1. Zu Erbauung eines Wohnhauſes auf dem Vorwerk N. N. ſ ſ ſ ſ ſ	939	—	—
2. Zu Erbauung eines neuen Viehſtalles auf dem Vorwerk N. N. ſ ſ ſ ſ	800	—	—
3. Zu Anfertigung eines neuen Brunnens bey dem Vorwerk N. N. ſ ſ ſ	60	—	—
Summa	1799	—	—

Einnahme=

No. der Be⸗ lege.	Einnahmegeld aus der königl. Landrentey zu den etatsmäßigen Bäuen.				Rthlr.	Sgr.	Den.
		Rlr.	Sgr	Den			
	1. Zu dem N. neuen Vorwerkshauſe.						
1	Laut Verordnung vom 10 Dec. 1748 ⸗ ⸗ ⸗	200	—	—			
2	— — — 20 Jan. 1749 ⸗ ⸗ ⸗	300	—	—			
3	— — — 10 Mart. —— ⸗ ⸗ ⸗	439	—	—	939	—	—
	2. Zu dem neuen Stall bey dem Vorwerk N.						
4	Vermöge Verordnung vom 10 Dec. 1748 ⸗	200	—	—			
5	— — — — 20 Jan. 1749 ⸗	300	—	—			
6	— — — — 10 Mart. — ⸗ ⸗	300	—	—	800	—	—
	3. Zu dem neuen Brunnen bey dem Vorwerk N.						
7	Laut Verordnung vom 20 Jan. 1748 ⸗ ⸗ ⸗	—	—	—	60	—	—
	Summa	—	—	—	1799	—	—

Einnahme⸗

No. der Belege.	Einnahmegeld aus der königlichen Landrentey zu extraordinären Bäuen.	Rtl.	Sgr.	Den	Rthlr.	Sgr.	Den
	4. Zu Erbauung des vom Sturmwinde eingeriſſenen Schafſtalles bey dem Vorwerk N.						
8	Nach der Verordnung vom — — — ſ ſ	100	—	—			
9	— — — — — — — ſ ſ	250	—	—	350	—	—
	5. Zu der vom Eisgange ruinirten und wieder anzurichtenden N. Brücke.						
10	Laut Verordnung vom — — — ſ ſ	—	—	—	100	—	—
	Summa	—	—	—	450	—	—
	Hiezu die etatsmäßigen Bau-Gelder pag. 703 ſ	—	—	—	1799	—	—
	Summa aus der königl. Landrentey	—	—	—	2249	—	—

Einnahme-

No. der Belege	Einnahmegeld für verkaufte Baumaterialien, alte Baugeräthe, Späne, Abgänge, und altes Holz.	Rtl.	Sgr	Dr.	Rthlr.	Sgr.	Dr.
	1. Bey Erbauung des Wohnhauſes auf dem Vorwerk N.						
11	Vermöge der auf das Licitations-Protokoll erfolgten Reſolution vom vom — — — für Späne und unbrauchbare Abgänge , , ,	15	—	—	—	—	—
12	Nach dem auf das Licitationsprotocoll erfolgten Reſoluto vom — — — für unbrauchbare Bau-Materialien , , , , , ,	10	—	—			
		—	—	—	25	—	—
	2. Bey Erbauung des Viehſtalles auf dem Vorwerk N.						
13	Weil dieſer Bau verdungen, und deshalb beym Entrepriſecontract darauf reflectiret, und ſo viel weniger accordiret worden, laut Extracts vom erwähnten Contract; nichts , , , , ,	—	—	—	—	—	—
	3. Bey dem Bau des Brunnens auf dem Vorwerk N.						
14	Vermöge Atteſts vom Amte, nichts, weil die angeſchafften Materialien verbraucht. , ,	—	—	—	—	—	—
	4. Bey dem Bau des Schafſtalles auf dem Vorwerk N.						
15	Laut der auf das Licitationsprotokoll ergangenen Reſolution vom — — — für alt Holz, Späne und unbrauchbare Abgänge ,	—	—	—	10	—	—
	5 Bey Reparirung der N. Brücke.						
16	Nach dem Amtsatteſt vom — — — nichts, weil nur, ſo viel nöthig geweſen, angeſchafft , , ,	—	—	—	—	—	—
	Summa für Späne ꝛc.	—	—	—	35	—	—
	Hierzu die Einnahme aus der königl. Landrentey pag. 704. , ,	—	—	—	2249	—	—
	Summa aller Einnahme	—	—	—	2284	—	—

Nach dem Anſchlage ſoll ausgegeben werden:			Ausgabegeld zum Bau des Wohnhauſes auf dem Vorwerk N.						
Rtl.	Sgr.	Den.	An Materialien und Fuhrlohn.				Rtl.	Sg.	Dr.
			1. Für Holz.						
—	—	—	Nichts, weil ſolches aus dem Amtsforſte frey gegeben worden - -				—	—	—
105	8	—	Fuhrlohn dem N. vermöge Contracts für ſämmtliche Holzfuhren -				100	—	—
			2. Für Steine.						
—	—	—	a) Für Feldſteine nichts, da ſelbige auf den Amtsfeldern vorhanden geweſen				—	—	—
4	18	$11\frac{1}{4}$	Fuhrlohn dem N. vermöge atteſtirt= und quittirten Contracts - -				4	18	—
178	18	$2\frac{2}{27}$	b) Für Mauerziegel. Laut Quittung vom — — — dem N. für 44000 Steine, à 4 Rthlr. -	176	—	—			
11	4	$10\frac{1}{2}$	Fuhrlohn davon, laut Quittung, vom — — dem N. -	11	—	—	187	—	—
42	15	—	c) Für Dachziegel. Dem N. laut Quittung vom — —	42	15	—			
1	12	6	Fuhrlohn demſelben, laut Quittung vom — — — -	1	12	6	43	27	6
2	10	—	d) Für Hohlziegel. Dem N. für die überlaſſene 70 Stück, laut Quittung vom — — - - -	2	10	—			
—	—	9	Fuhrlohn demſelben, nach eben ſolcher Quittung - -	—	—	9	2	10	9
345	28	$31\frac{63}{100}$	Latus - - - -				—	—	—

Gegen

Iſt ausgegeben: Rtl.	Sg.	Dr.	Gegen den Anſchlag Plus. Rtl.	Sg.	D.	Minus. Rtl.	Sg.	Dr.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
—	—	—	—	—	—	—	—	—		
100	—	—	—	—	—	5	8	—	Weil beym Entrepriſe-Contract ſo viel weniger behandelt.	17
—	—	—	—	—	—	—	—	—		
—	—	—	—	—	—	—	—	$11\frac{1}{4}$	Simil. . . Da einige alte Steine noch verbrauchet, und die angeſchlagenen neuen Steine nicht erforderlich geweſen.	18
—	—	—	—	—	—	2	18	$2\frac{22}{25}$	. . .	19
—	—	—	—	—	—	—	4	$10\frac{1}{2}$	Aus gleicher Urſache.	20
—	—	—	—	—	—	—	—	—	. . .	21
—	—	—	—	—	—	—	—	—	. . .	22
—	—	—	—	—	—	—	—	—	. . .	23
237	26	3	—	—	—	—	—	—		
337	26	3	—	—	—	8	2	$\frac{63}{100}$		

Ausga-

Nach dem Anſchlage ſoll ausgegeben werden:			Ausgabegeld zum Bau des Wohnhauſes auf dem Vorwerk N.			
Rthlr.	Sgr.	Den.	Für Materialien und Fuhrlohn.	Rl.	Sg.	D.
345	28	31$\frac{61}{100}$	Transport - - -	—	—	—
			3. Für Kalk.			
58	9	—	Dem N. für gelieferte 53 Malter Kalk, laut Quittung vom — — — -	58	9	—
26	15	—	Dem Fuhrmann N. laut Quittung vom — — — an Fuhrlohn -	25	—	—
			4. Für Gyps.			
1	28	—	Zu Anſchaffung 4 Centner Gyps, und ſolchen anzufahren; darauf iſt bezahlt dem Lieferanten N. laut quittirten Dingezettel vom — — — - -	—	—	—
			5. Für Mauerſand.			
3	29	3	Dem N. iſt, laut quittirten Dingezettel vom — — — für ſämmtlich übernommene und präſtirte Sandfuhren bezahlet - - - -	—	—	—
			6. Für Lehm.			
5	27	71$\frac{92}{75}$	Dem erwähnten N. für gleichfalls übernommene und verrichtete Lehmfuhren, laut quittirten Dingezettel, -	—	—	—
			7. Für Rohr.			
1	20	—	Dem N. für gelieferte 30 Bund, laut dem vom Mäurer extradirten Atteſt und darunter befindlichen Quittung,	—	—	—
			8. Für Stroh.			
6	9	8 $\frac{4}{5}$	Dem N. für 189 Bund Stroh, à 1 Sgr. - - -	—	—	—
450	16	10$\frac{927}{700}$	Latus - - - -			

Gegen

Iſt ausgegeben:			Gegen den Anſchlag Plus.			Minus.			Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
Rtl	Sgr.	Dn.	Rtl.	Sg.	D.	Rtl.	Sg.	Den.		
337	26	3	—	—	—	8	2	$\frac{63}{100}$		
—	—	—	—	—	—	—	—	—	- -	24
83	9	—	—	—	—	1	15	—	Indem ſo viel weniger behandelt.	25
1	25	—	—	—	—	—	3	—	Simil. - -	26
3	29	3	—	—	—	—	—	—	- - -	27
5	25	—	—	—	—	—	2	$7\frac{22}{175}$	Weil nach der Behandlung nicht mehr bezahlt.	28
2	—	—	—	10	—	—	—	—	Indem 5 Bund Rohr mehr nöthig geweſen.	29
6	9	—	—	—	—	—	—	$8\frac{4}{7}$	Weil das angeſchlagene Stroh nicht völlig verbrauchet.	30
441	3	6	—	10	—	9	23	$4\frac{697}{700}$		

Ausgabe-

Nach dem Anſchlage ſoll ausgegeben werden:			Ausgabegeld zum Bau des Wohnhauſes auf dem Vorwerk N.			
Rthlr	Sgr.	Den.	Für Materialien und Fuhrlohn.	Rl.	Sg.	D.
450	16	$10\frac{627}{700}$	Transport - - - -	—	—	—
			9. Für Draht und Nägel.			
			Für Draht.			
4	—	—	Dem N. iſt, laut Quittung vom – bezahlet - - - -	4	—	—
			Für Röhrnägel.			
8	10	—	Dem N. iſt laut Quittung vom – – bezahlet - - - -	8	10	—
			Für Lattſpieker.			
10	12	6	Dem N. für gelieferte 60 Schock à 5 Sgr. laut Quittung vom – – bezahlet - - - -	10	—	—
			Für ganze Bretnägel.			
2	17	—	Laut Quittung erwähnten N. vom – für 21 Schock, à 3½ Sgr. -	2	13	6
			Für halbe Bretſpieker.			
—	13	—	Dem N. laut obiger Quittung vom – für 6½ Schock - - -	—	13	—
			10. Für Farbezeug.			
1	4	—	Dem N. für ſämmtlich erforderlich geweſenes Farbezeug, laut Verdinge-Zettel und Quittung - -	—	—	—
			11. Für Baugeräthe.			
10	—	$8\frac{87}{100}$	Dem N. für gelieferte 3 neue Karren, à 15 Sgr. - - - - -	1	15	—
			Dem N für gelieferte Rüſtſtricke	1	15	—
			Dem N. wegen gelieferter Schaufeln	—	15	—
487	14	$1_{2}\frac{3}{5}$	Summa - - - - -			

Iſt ausgegeben: Rtl.	Sgr.	Dn.	Gegen den Anſchlag Plus. Rtl.	Sg	D.	Minus. Rtl.	Sg.	Den.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
411	3	6	—	10	—	9	23	$4\frac{697}{700}$		
—	—	—	—	—	—	—	—	—	. . .	31
—	—	—	—	—	—	—	—	—	. . .	32
—	—	—	—	—	—	—	12	6	Weil wegen Güte der Nägel nicht viel Abgang oder Bruch geweſen.	33
—	—	—	—	—	—	—	3	6	Simil. . .	34
25	6	6	—	—	—	—	—	—	. . .	
1	4	—	—	—	—	—	—	—	. . .	35
—	—	—	—	—	—	—	—	—	. . .	36
—	—	—	—	—	—	—	—	—	. . .	37
3	15	—	—	—	—	6	15	$8\frac{87}{700}$	Da wegen Vorrath von vorigen Bäuen nicht mehr angeſchaffet werden dürfen.	38
470	29	—	—	10	—	16	25	$1\frac{3}{25}$	Von dieſen abgezogen	
						—	10	—	Plus, bleibt	
						16	15	$1\frac{3}{25}$	Minus.	

Ausgabe-

Nach dem Anſchlage ſoll ausgegeben werden:			Ausgabegeld zum Bau des Wohnhauſes auf dem Vorwerk N.			
Rtlr.	Sgr.	Den.	Für Arbeitslohn.	Rtl.	Sg.	D.
			1. Für Zimmerarbeit.			
71	23	$5\frac{12}{25}$	Dem Zimmermann N. vermöge Contracts und dabey befindlichen Atteſts, auch Quittung vom — — —, für ſämmtlich verrichtete Zimmerarbeit	—	—	—
			2. Für Bretſchneiderarbeit.			
33	6	—	Dem N. für ſämmtliches zu dieſem Bau nach dem Contract geſchnittenes Holz, laut des darunter befindlichen Atteſts und Quittung vom	—	—	—
			3. Für Mäurerarbeit.			
94	12	$9\frac{3}{5}$	Dem Mauermeiſter N. für ſämmtliche im approbirten Contract ſpecificirte, auch nach dem dabey befindlichen Atteſt verrichtete Mäurerarbeit —	—	—	—
			4. Für Steinſetzerarbeit.			
3	11	8	Dem Steinſetzer N. laut atteſtirten Verdingezettels und Quittung vom — — —, für die angefertigten Stein-Pflaſter - - - -	—	—	—
			5. Für Tiſchlerarbeit.			
54	14	—	Dem Tiſchler N. für ſämmtliche im approbirten Contract nachgewieſene auch nach dem Atteſt verrichtete Tiſchlerarbeit, laut darunter befindlichen Quittungen - - -	—	—	—
257	7	$11\frac{2}{25}$	Latus - - - -	—	—	—

Gegen

Iſt ausgegeben: Rtl.	Sg.	D.	Gegen den Anſchlag: Plus. Rl.	Sg.	D.	Minus. Rtl.	Sg.	Den.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
70	—	—	—	—	—	1	23	$5\frac{12}{25}$	Weil durch die Behandlung ſo viel erſparet worden.	39
33	—	—	—	—	—	—	6	—	Weil nach der Vermeſſung des verbaueten Zimmerholzes ſich geſunden, daß 29 Ellen weniger in den Bau gekommen, als mit dem Zimmermann bedungen.	40
94	—	—	—	—	—	—	12	$9\frac{3}{5}$	Simil. wegen 60 Kubikfuß weniger angefertigter Mauer in dem Keller.	41
3	10	—	—	—	—	—	1	8	Simil. weil 5 Quadratellen weniger gepflaſtert worden.	42
54	—	—	—	—	—	—	14	—	Weil nach der Behandlung ſoviel erſparet worden.	43
254	10	—	—	—	—	2	27	$11\frac{2}{25}$		

Nach dem Anſchlage ſoll ausgegeben werden:			Ausgabegeld zum Bau des Wohnhauſes auf dem Vorwerk N.			
Rtlr.	Sgr.	Den.	An Arbeitslohn.	Rtl.	Sg.	D.
257	7	$11\frac{2}{7}$	Transport - - -	—	—	—
			6. Für Glaſerarbeit.			
20	16	—	Dem Glaſer N. für ſämmtliche nach ſeinem Contract übernommene und verrichtete Arbeit, laut darunter befindlichen Atteſts und Quittung, vom ---, - - -	—	—	—
			7. Für Schlöſſerarbeit.			
36	8	9	Dem Schlöſſer N. wegen der laut Contracts verrichteten Arbeit und Quittung vom ---, -	—	—	—
			8. Für Schmiedearbeit.			
13	8	—	Dem Schmiede N. laut atteſtirten Contracts und darunter befindlichen Quittung vom -- für ſämmtliche Schmiedearbeit - -	—	—	—
			9. Für Töpferarbeit.			
33	18	—	Dem Töpfer N. vermöge atteſtirten Contracts und dabey befindlichen Quittung vom ---, für die verrichtete Ofenſetzung - -	—	—	—
360	28	$8\frac{2}{7}$	Latus - - - -	—	—	—

Gegen

Iſt ausgegeben:			Gegen den Anſchlag Plus.			Gegen den Anſchlag Minus.			Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
Rtl.	Sgr.	Dn.	Rtl.	Sg	D.	Rtl	Sg.	Den.		
354	10	—				2	27	$11_{2}\frac{2}{5}$		
20	16	—	—	—	—	—	—	—	- - -	44
36	—	—	—	—	—	—	8	9	Weil ſo viel weniger behandelt.	45
13	8	—	—	—	—	—	—	—	- - -	46
33	18	—	—	—	—	—	—	—	- - -	47
357	22	—	—	—	—	3	6	$8_{2}\frac{2}{5}$		

Ausgabe-

Nach dem Anſchlage ſoll ausgegeben werden:			Ausgabegeld zum Bau des Wohnhauſes auf dem Vorwerk N.			
Rtlr.	Sgr.	Den.	An Arbeitslohn.	Rtl.	Sg.	D.
360	28	$8\frac{2}{27}$	Transport - - - - -	—	-	—
			10. Für Lehmerarbeit.			
2	23	4	Dem N. für ſämmtliche verrichtete Lehmerarbeit, laut atteſtirt- und quittirten Contracts - - -	—	—	—
			11. Für Mahlerarbeit.			
29	27	—	Dem Mahler N. wegen der nach ſeinem Contract übernommenen, und auch nach dem darüber erfolgten Atteſt verrichteten Mahlerarbeit, laut Quittung vom - - -	—	—	—
			12. Den Tagelöhnern.			
6	18	—	Dem N. und N. für Ausgrabung der Keller ꝛc laut aſſignirt- und quittirten Verdingezettel, - - -	—	—	—
412	7	$\frac{2}{27}$	Latus - - - - -	—	—	—

Gegen

Iſt ausgegeben:			Gegen den Anſchlag						Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
			Plus.			Minus.				
Rthl.	Sg.	D.	Rtl.	Sg.	D.	Rtl	Sg.	Dn.		
357	22	—	—	—	—	3	6	$8\frac{2}{25}$		
2	—	—	—	—	—	—	23	4	Da nach dem Contract ſo viel weniger gegeben worden.	48
19	—			—	—	—	27	—	Simil. . .	49
6	18	—	—	—	—	—	—	—	. . .	50
407	10	—	—	—	-	4	27	$\frac{2}{25}$		

Nach dem Anſchlage ſoll ausgegeben werden:			Ausgabegeld zum Bau des Wohnhauſes auf dem Vorwerk N.			
Rtlr.	Sgr.	Den.	An Arbeitslohn.	Rtlr.	Sgr.	Den.
412	7	$2\frac{2}{5}$	Transport - - - - - - - -	—	—	—
30	—	—	13. An Diäten ꝛc.			
			Dem Conducteur N. laut Aſſignation und Quittung vom — — —, für 20 Tage im Monath N. à 12 Gr.	10	—	—
			Demſelben, nach der Aſſignation und Quittung vom — — —, für 31 Tage im Monath N. - - - -	15	15	—
			Demſelben, laut Aſſignation und Quittung vom — — —, für 6 Tage im Monath N. - - - - - - -	3	—	—
442	7	$2\frac{2}{5}$	Summa an Arbeitslohn.	—	—	—
			Hierzu			
487	14	$12\frac{2}{5}$	Für Materialien und Fuhrlohn p. 710	—	—	—
929	21	$1\frac{4}{5}$	Summa - - - - - - - - - -	—	—	—
			Ferner			
9	8	$10\frac{4}{5}$	Dem Rechnungsführer an geordnetem Douceur à 1 pro Cent, alſo von der Ausgabe der 906 Rthlr. 24 Sgr. — Den. - - - - - - - -	—	—	—
939	—	—	Summa aller Ausgabe zu dieſem Bau	—	—	—
Rtl.	Sgr.	Pf.	oder nach brandenburgiſchen Gelde			
939	—	—		—	—	—

Gegen

Iſt ausgegeben.			Gegen den Anſchlag Plus.			Minus.			Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
Rtl.	Sg.	D.	Rl.	Sg.	D.	Rtl	Sg.	Den.		
407	10	—	—	—	—	4	27	2 2/5		
—	—	—	—	—	—	—	—	—	- - - - - - - - -	51
—	—	—	—	—	—	—	—	—	- - - - - - - - -	52
28	15	—	—	—	—	1	15	—	Weil der Conducteur nicht die völlige Zeit, worauf im Anſchlage reflectiret, gegenwärtig geweſen.	53
435	25	—	—	—	—	6	12	2 2/5		
470	29	—	—	—	—	16	15	12 3/5		
906	24	—	—	—	—	22	27	1 1/5		
9	2	—	—	—	—	—	6	10 4/5	. . . .	54
915	26	—	—	—	—	23	4	—		
Rtl.	Gr	Pf				Rt	Gr	Pf.		
915	20	9 3/5	—	—	—	23	3	2 2/5		

	Rl.	G.	Pf.
Wenn nun zu dieſem aus vorſtehenden Urſachen entſtandenen Minus der ; ;	23	3	2 2/5
zugenommen werden, die für Späne ꝛc. eingegangene pag. 705	25	—	—
So iſt Minus ;	48	3	2 2/5
Und dieſer Bau koſtet gegen des Anſchlags Quantum der ;	939	—	—
nach Abzug obiger	48	3	2 2/5
der königlichen Caſſe eigentlich nur ;	890	20	9 3/5

Ausgabe.

Nach dem Anſchlage ſoll ausgegeben werden: Rtlr.	Sgr	Den.	Ausgabegeld zum Bau des Viehſtalles auf dem Vorwerk N.
			Dieſer Bau iſt mit dem N. überhaupt verdungen, wozu ausgeſetzt geweſen:
800	—	—	Nach dem approbirten Contract aber iſt nur behandelt, und nach geſchehener Ausführung, laut Aſſignation und Quittungen, bezahlet
			Dem Rendanten von ſolcher Ausgabe der 766 Rthlr. 20 Sgr. à 1 pro Cent . . .
800	—	—	Summa . . . .
Rtl.	Sgr	Pf.	
880	—	—	oder nach brandenburgiſchem Gelde

Gegen

Iſt ausgegeben.			Gegen den Anſchlag: Plus.			Gegen den Anſchlag: Minus.			Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
Rtlr.	Sgr.	Den.	Rtl.	Gr.	D.	Rtlr.	Sgr.	Den.		
766	20	—	—	—	—				. . . .	55
						25	20	—	Weil dem Entrepreneur die Spähne ꝛc. mit zugeſchlagen worden.	
7	20	—	—	—	—				. . . .	56
774	10	—	—	—	—	25	20	—		
Rtl.	Gg.	Pf.				Rtl.	Gg.	Pf.		
774	8	—	—	—	—	25	16	—		

Nach dem Anſchlage ſoll ausgegeben werden:			Ausgabegeld zu Erbauung eines neuen Brunnens auf dem Vorwerck N.
Rthlr.	Sgr.	Den.	
60	—	—	Sind zu dieſem Bau überhaupt ausgeſetzt. Nach dem mit dem N. errichteten Entrepriſecontract aber iſt nur behandelt, und nach ausgeführter Arbeit, laut Quittung bezahlet - - - Dem Rendanten von ſolchen bezahlten 58 Rthlr.
60	—	—	Summa - - - - - - - - - - -
Rtl.	Sgr	Pf.	oder nach brandenburgiſchen Gelde
60	—	—	

Gegen

Iſt ausgegeben:			Gegen den Anſchlag Plus.			Minus.			Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
Rtlr.	Sgr.	Den.	Rtl.	Sg.	D.	Rtlr.	Sgr.	Den.		
58	—	—	—	—	—	—	—	—	- - - -	57
—	14	5	—	—	—	—	—	—	- - - -	58
58	14	5	—	—	—	1	15	7	Wegen der Behandlung bey dem Entrepriſecontract.	
Rtl.	Gr.	Pf.				Rtl.	Gr.	Pf.		
58	11	$6\frac{2}{5}$	—	—	—	1	12	$5\frac{2}{5}$		

Reca-

Nach dem Anſchlage ſoll ausgegeben werden: Rthlr.	Ggr.	Pf.	Pag.	Recapitulatio. Ausgabegeld von den etatsmäßigen Bäuen.
939	—	—	718	Zum Bau des Wohnhauſes auf dem Vorwerk N. - - - -
800	—	—	720	Zum Bau des neuen Viehſtalles auf dem Vorwerck N. - - -
60	—	—	722	Zu Erbauung des Brunnens bey dem Vorwerk N. - - - -
1799				Summa - - - -

	Rthl.	Ggr.	Pf
Einnahme iſt pag. 703.	1799	—	—
Nebenſtehende Ausgabe	1748	16	4
Alſo menagiret gegenſtehende - -	50	7	8

Iſt ausgegeben:			Plus.			Minus.		
Rthlr.	Ggr.	Pf.	Rtl.	Gg.	Pf.	Rtl.	Gg.	Pf.
915	20	$9\frac{3}{5}$	—	—	—	23	3	$2\frac{2}{5}$
774	8	—	—	—	—	25	16	—
58	11	$6\frac{2}{5}$	—	—	—	1	12	$5\frac{3}{5}$
1748	16	4	—	—	—	50	7	8

Nach dem Anſchlage ſoll ausgegeben werden: Rtlr.	Sgr.	Den.	Ausgabegeld zum Bau des Schafſtalles auf dem Vorwerk N.
350	—	—	Sind zu dieſem Bau zwar ausgeſetzt; nach dem mit dem N. errichteten und approbirten Entrepriſecontract aber ſind überhaupt nur behandelt, und nach deſſen Ausführung, laut Aſſignation und Quittung, bezahlet - - - - - - -
			Dem Rendanten von ſolcher Ausgabe das bewilligte 1 pro Cent, thut von 345 Rthlr. - -
350	—	—	Summa - - - - - - - - - - - - - -
Rtl.	Sgr	Pf.	oder nach brandenburgiſchem Gelde
350	—	—	

Iſt ausgegeben: Rtl.	Sgr.	Dn.	Gegen den Anſchlag Plus. Rtl.	Sg.	D.	Minus. Rtl.	Sg.	D.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
									- - - - - - -	59
345	—	—	—	—	—	1	16	6		
3	13	6	—	—	—				- - - - - - -	60
—	—	—	—	—	—	—	—	—	Indem durch den Entrepriſe-Contract menagiret, und daher iſt bey dieſem Bau eigentlich profitiret:	
348	13	6	—	—	—	1	16	6	1) Gegenwärtig menagirte ; Rtl 1 G. 13 Pf. $2\frac{2}{5}$	
Rtl. 348	Gg 10	Pf $9\frac{3}{5}$	—	—	—	Rl 1	Gg 13	Pf $2\frac{2}{5}$	2) Die für verkaufte Späne eingegangene pag. 705 berechnete ; 10 — — Summa 11 13 $2\frac{2}{5}$ Wann alſo von dem Anſchlags-Quanto der ; 350 — — ſolche ; ; ; 11 13 $2\frac{2}{5}$ abgezogen werden, koſtet dieſer Bau der königl. Caſſe eigentlich nur ; 338 10 $9\frac{3}{5}$ Rtl. Sgr. Pf.	

Ausga-

Nach dem Anſchlage ſoll ausgegeben werden:			Ausgabegeld zum Bau der N. Brücke.
Rtlr.	Sgr.	Den.	
100	—	—	Sind hierzu ausgeſetzt, und nach dem mit dem Zimmermann N. errichteten Entrepriſecontract iſt demſelben nach ausgeführtem Bau bezahlt, laut dabey befindlichen Aſſignation und Quittung - - - - - - - - - - - - - -
			Dem Rendanten von ſolchen ausgegebenen 96 Rthlr. das angeordnete Douceur à 1 pro Cent
100	—	—	Summa - - - - - - - - - - - -
Rlr.	Sgr	Pf.	oder nach brandenburgiſchem Gelde
100	—	—	

Gegen

Iſt ausgegeben:			Gegen den Anſchlag Plus.			Minus.			Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
Rtlr.	Sgr.	Den	Rtl.	Sg.	D.	Rtlr.	Sgr.	Den.		
96	—	—	—	—	—	—	—	—	. . . . .	61
						3	1	3		
—	28	9	—	—	—	—	—	—	Weil durch den Entrepriſecontract menagiret.	62
96	28	9	—	—	—	3	1	3		
Rtl.	Ggr	Pf.				Rtl.	Ggr	Pf.		
96	23	—	—	—	—	3	1	—		

Nach dem Anſchlage ſoll ausgegeben werden: Rthlr.	Ggr.	Pf.	Pag.	Recapitulatio. der Ausgabegelder von den Extraordinärbäuen.
350	—	—	726	Zu Erbauung des Schafſtalles auf dem Vorwerk N. - - - - - - - -
100	—	—	728	Zum Bau der N. Brücke - - -
450	—	—		Summa - - - - - - - - - -

	Rthlr.	Ggr.	Pf.
Die Einnahme iſt pag. 704	450	—	—
Nebenſtehende Ausgabe -	445	9	$9\frac{3}{5}$

Alſo iſt menagiret und Beſtand - - - 4 Rtl. 14 Ggr. $2\frac{2}{5}$ Pf.

Iſt

Iſt ausgegeben:			Plus.			Minus.		
Rthlr.	Gg.	Pf.	Rtl.	Gg.	Pf.	Rtl.	Gg.	Pf.
348	10	$9\frac{3}{5}$	—	—	—	1	13	$2\frac{2}{5}$
96	23	—	—	—	—	3	1	—
445	9	$9\frac{3}{5}$	—	—	—	4	14	$2\frac{2}{5}$

N. B.

Wann extraordinär keine Gelder aſſignirt und bezahlet werden, bleibt der Titel zwar in der Geldeinnahme, und wird in ſelbigem nur nachrichtlich angeführet, daß dergleichen Gelder nicht bezahlet ſeyn. Unter der Ausgabe aber bleiben alsdenn ſämmtliche in dieſem Schemate gegebene Anweiſungen von extraordinären Bäuen weg.

Pag	Recapitulatio aller Ausgabe der Landbaugelder.	Rthlr.	Ggr.	Pf.
724	Zu den etatsmäßigen Bäuen . .	1748	16	4
731	Zu den extraordinären Bäuen . .	445	9	$9\frac{3}{7}$
	Summa aller Ausgabe	2194	2	$1\frac{3}{7}$

Abſchluß über Einnahme nnd Ausgabe der Landbaugelder.

No. der Belege.		Rthlr.	Gr.	Pf.
	Die Einnahme iſt pag. 705 ſ ſ	2284	—	—
	Die Ausgabe pag. 732 ſ ſ ſ	2194	2	$1\frac{3}{5}$
	Alſo Beſtand	89	21	$10\frac{2}{5}$
	Welcher beſteht:			
	1) In denen menagirten Geldern bey den etatsmäßigen Bäuen, wie pag. 724 nachgewieſen, à 50 Rtl. 7 Ggr. 8 Pf.			
	2) An menagirten Geldern bey den extraordinären Bäuen pag. 730 in ſ ſ 4 14 $2\frac{2}{5}$			
	54 21 $10\frac{2}{5}$			
	3) Ferner in der Einnahme für verkaufte Baumaterialien pag. 705 à ſ 35 — —			
	Thut obigen Beſtand der 89 Rtl. 21 Ggr. $10\frac{2}{5}$ Pf.			
	So zur königlichen Landrentey abgeführet worden:			
63	Laut Quittung vom 20 Jan. 17— ſ	50	7	8
64	Laut Quittung vom 10 May 17— ſ	39	14	$2\frac{2}{5}$
	Summa des obigen abgeführten Beſtandes	89	21	$10\frac{2}{5}$

Nachwei-

No. der Belege	Nachweiſung von den im Amte N. Trinitatis 17— vorräthig gebliebenen Baumaterialien.
65,	Wohin die nach vorjähriger Rechnung verbliebenen Materialien verwendet worden, zeigt die vom Bauinſpector (Conducteur) unterſchriebene Specification. NB. Dieſe wird auf gebrochene Bogen geſchrieben, damit zur Rechten gegen die Stücke notiret werden könne, wozu eines und das andere verbrauchet worden.
66	Was für Materialien noch übrig geblieben, erhellet aus dem beygefügten Amtsatteſt.

Specification

Specification

No. der Belege.

von den bey dem Amte N. Trinitatis 17— vorhandenen Baugeräthſchaften.

Von den nach voriger Rechnung pag. 705 gebliebenen Geräthſchaften iſt eingegangen:

1 Karre.

3 Schaufeln ꝛc.

Dagegen aus den Baugeldern dieſes Jahrs wieder angeſchaffet pag. 710 gegenwärtiger Rechnung:

3 Karren.

6 Schaufeln.

30 Rüſtſtränge ꝛc.

67 Und daher ſind wirklich an Geräthſchaften in der Amtsmaterialienkammer, laut Atteſt des Amtes vom 24ſten May 17— vorhanden, wie folget:

NB. Hier werden ſelbige nach einander ſpecificiret.

Demnach dieſe über die Landbaugelder hieſigen Amtes von Trinitatis 17— bis dahin 17— durch den N. geführte Rechnung von mir genau examiniret, ſämmtlich darin ſpecificirte Bäue, den Zeichnungen, Anſchlägen und Contracten gemäß und gehörig ausgeführt befunden, auch die vorhandenen Entrepreneurs, Handwerker und Arbeitsleute, vermöge beygefügten Protocolli vom heutigen Dato, über den Empfang der Gelder conſtituiret, und von denſelben die richtige Bezahlung eingeſtanden worden; als habe ein ſolches, und überhaupt die Richtigkeit dieſer Rechnung, auch nunmehr hierdurch pflichtmäßig atteſtiren wollen. Amt N. den ꝛc.

N. N. Baudirector.

Natürlicher

Natürlicher Weiſe muß derjenige die Baurechnung führen, welchem die beſtändige Aufſicht über den Bau aufgetragen und die Baucaſſe anvertrauet wird. In den königl. preußiſchen Landen ſind in jedem Amte und in jeder Stadt, wo königliche Gebäude zu unterhalten ſind, gewiſſe Leute, welche das Bau- und Rechnungs-Weſen verſtehen, zu Specialbaurendanten beſtellt, welche die Specialbaucaſſe haben, und über die vorkommenden Bäue die Rechnung nach der Ordnung des Bauanſchlages führen.

Die Reviſion der Baurechnungen verrichtet in den preußiſchen Landen der Baudirector, bey ſeinen Bereiſungen, wenn er die fertig gewordenen Bäue nachſieht. Zu dem Ende muß ihm der Baurendant die Rechnung mit allen Belegen zur Stelle bringen. Wenn der Bau nicht durch einen Generalentrepreneur ausgeführt worden, muß der Baudirector bey ſolcher Reviſion alle Handwerker, Tagelöhner, und andere, welche an dem Bau gearbeitet haben, ſo viel derſelben nur in der Nähe und bey der Hand zu haben ſind, durch das Amt zuſammen fordern, und dieſelben darüber ad Protocollum vernehmen, ob ſie ihren Lohn nach den ausgeſtellten Quittungen richtig empfangen, und ob ſie nicht jemanden davon ein Zählgeld oder anderes Accidens abgeben müſſen; welches Protokoll er der, nach befundener Richtigkeit, von ihm zu atteſtirenden und an die Kammer einzuſchickenden Rechnung beylegen muß. Findet ſich an dem Bau, oder an der Rechnung, oder auch an der richtigen Bezahlung der Baugelder, ein Mangel, und es kann die Rechnung daher noch nicht atteſtiret und eingeſchickt werden: ſo muß der Baudirector ſofort in loco veranſtalten, daß ſolchen Mängeln abgeholfen werde, auch davon an die Kammer ausführlich berichten, damit dieſelbe der Sache den gehörigen Nachdruck geben könne.

Wenn die Specialbaurechnungen bey der Kammer nach und nach eingekommen ſind, muß ſich die Kammer dahin

dahin beſtreben, daß ſolche bey der Controlle bald durchgeleget, nach Befinden Notate darüber formiret, denſelben abhelfliche Maß gegeben, die Rechnung abgenommen, quittiret, und hiernächſt an die Landrentey verfüget werde, was dieſelbe davon zur Hauptbau⸗Rechnung bringen ſoll; mit welcher Arbeit die Kammer längſtens gegen die Mitte des Novembers fertig ſeyn muß, damit die Landrentey die Hauptbaurechnung anfertigen, und ſolche nebſt der Landrenteyrechnung zur geſetzten Zeit übergeben könne.

Bau⸗Reglement, ſiehe Bau⸗Ordnung.

Bau⸗Rendant, iſt derjenige Baubediente, welchem die ſpeciale Baucaſſe in einem Amte oder Stadt anvertrauet iſt, aus welcher er die Baugelder bey den in ſeinem Departement vorfallenden herrſchaftlichen Bäuen auszahlet, darüber nach der Vorſchrift Rechnung führt, und zugleich über die Bäue eine beſtändige Aufſicht hält.

In den preußiſchen Landen pflegt in einem jeden Amte, und in einer jeden Stadt, wo herrſchaftliche Gebäude zu unterhalten ſind, ein beſtändiger verpflichteter Baurendant, der gemeiniglich den Nahmen ein Bau⸗Schreibers führt, beſtellt zu ſeyn. Ihre Obliegenheiten und Verrichtungen gehen dahin, daß ſie, nach dem von dem Bauinſpector erhaltenen Unterricht, wie auch nach den erhaltenen Etats, Bauanſchlägen und Contracten der Entrepreneurs, dahin ſehen müſſen, daß der Bau tüchtig und zu rechter Zeit ausgeführet werde; zu welchem Ende ihm auch auf die zu ertheilende Vorſpannpäſſe zwey Pferde zum Vorſpann gegeben werden, wenn ſie nöthig finden, den Bau, welcher nicht in loco ihres Domicilii geführet wird, zu beſuchen. An ihn werden die Baugelder aus der Landrentey, auf des Bauinſpectoris Vorſtellung, remittiret, worüber er nach der Vorſchrift die Rechnung zu führen hat. Er darf ſich, bey ſchwerer Strafe, nicht gelüſten laſſen, von den Baugeldern etwas in ſeinen Nutzen zu verwenden, und deshalb einen großen Beſtand in ſeiner Caſſe zu halten ſuchen. Wie jeder Bau, der unter ſeiner Aufſicht geführet wird, von ſtatten gehe, was den Bau aufhalte, und wie ſolches abzuſtellen, wieweit es mit der Auszahlung der Baugelder gekom⸗

gekommen, und wie viel er noch im Beſtand habe; davon muß er alle Monath an den Bauinſpector ausführlich berichten, und von demſelben Beſcheid erwarten; und wenn er von demſelben zu rechter Zeit keine Antwort noch hinlängliche Reſolution bekommt, muß er deshalb bey der Kammer Vorſtellung thun. Mit der Auszahlung der Gelder muß er ſich behutſam verhalten, und den Handwerkern nichts mehr bezahlen, als was ſie wirklich verdienen oder nach ihren Contracten bekommen ſollen; er muß vielmehr denen Handwerkern, mit welchen die Arbeit verdungen iſt, etwas zurück behalten, wenn auch davon in den Contracten nichts erwähnet wäre, damit ſie ſo viel mehr zu völliger Ausführung deſſen, was ſie übernommen haben, angehalten, und von dem Bauinſpector vorher unterſuchet werden könne, ob den Contracten Genüge geſchehen ſey. Wenn aber ein Bau auf Tagelohn geführet wird, muß er das verdiente Lohn eines jeden Handwerkers nicht anders, als nach des beſtellten Bauaufſehers Aſſignation, auszahlen. Wenn ein Bau zu Ende gekommen iſt, muß er ſofort die etwa übrig gebliebenen Materialien und Geräthſchaften von denjenigen Bäuen, wobey kein Aufſeher oder Conducteur gehalten worden, ſpecificiren, und die Specification nebſt den Materialien dem Beamten zur Verwahrung übergeben, auch ein zweytes Exemplar ſolcher Specification von dem Beamten atteſtiren laſſen, womit er den Beſtand bey ſeiner Rechnung zu belegen hat. Er muß hiernächſt von dem fertigen Bau die Rechnung nach der Ordnung des Bauanſchlages formiren, und die dazu erforderlichen Belege in Ordnung bringen, und, wenn alles fertig iſt, ſolches dem Baudirector melden, damit derſelbe, ſowohl den Bau, als die Rechnung nebſt den Beylagen, revidiren, und nach Befinden atteſtiren könne. Für ſolche Arbeit und Bemühung bekommt ein Baurendant 1 pro Cent von denen Baugeldern, welche er auszahlt, welche mit auf den Bauanſchlag gebracht werden; hingegen erhält er keine Diäten. Solche Baurendanten pflegen gemeiniglich, wenn ſie ihr Amt treu und fleißig verrichten, und ſich von dem Bauweſen eine gründliche Wiſſenſchaft erwerben, zu beſſern Baubedienungen befördert zu werden. Daß ein Baurendant, wie ein jeder anderer Rechnungs- und Caſſenbedienter, hinlängliche Caution beſtellen müſſe, verſteht ſich von ſelbſt.

S. Schleſiſches Baureglement, §. 29. 46.

Bau-Reparatur. Die Erhaltung der landesherrlichen Gebäude, wohin die Collegienhäuſer, alle Wirthſchafts-Gebäude auf den Domänengütern, die Schmelzhütten,

und

und andere Gebäude bey den Berg=und Salzwerken, die Acciſe-Zoll-Poſt-und Jagdhäuſer ꝛc. gehören, iſt ein wichtiger Punct in den Kammerausgaben, und die Summe, die zu den Reparaturen ſolcher Gebäude in dem jährlichen Kammeretat ausgeworfen wird, pflegt allemahl ſehr beträchtlich zu ſeyn. Gemeiniglich wird bey jeder Art der Einkünfte, nach Maßgebung der Gebäude, zu deren Unterhaltung und Reparatur jährlich etwas Gewiſſes ausgeſetzet; und dieſes geht bey den Reparaturen auch ganz wohl an, da es ſich hingegen bey dergleichen neuen Gebäuden, und ſolche von den Einkünften eines jeden Werkes aufzuführen, nicht allemahl thun laſſen will. Wenn aber in einem Lande die Einrichtung gemacht iſt, daß nicht allein alle neue Bäue, welche in dem nächſtfolgenden Kammerjahre aufgeführet werden ſollen, ſondern auch zugleich alle nöthige Reparaturen, welche in dem künftigen Jahre geſchehen müſſen, ſpecificiret, die Specificationen bey der Kammer zu gehöriger Zeit eingegeben, die Reparaturen aber von dem Baudirector und Bauinſpector unterſuchet und in Anſchlag gebracht werden müſſen, und die Kammer ſodenn die benöthigte Summe dazu in dem künftigen Kammerbauetat auswirft, dieſelbe aber aus der Renteycaſſe ausgezahlet wird: ſo hat man gar nicht nöthig, bey jeder Art der Einkünfte zu den Reparaturen der Gebäude etwas Gewiſſes auszuſetzen; und man wird bey dieſer Einrichtung allemahl mehr Sicherheit, Zuverläſſigkeit und Ordnung antreffen, als bey der erſtern.

Die größten und mehreſten Baureparaturen eräugnen ſich auf den landesherrlichen Kammergütern an den Amts=und Wirthſchaftsgebäuden. Da nun heut zu Tage die Kammergüter verpachtet zu werden pflegen, ſo entſtehen gemeiniglich die meiſten Verdrießlichkeiten zwiſchen dem Verpachter und Pachter daher, daß erſterer öfters dem Pachter ſolche Anrichtungen zumuthet,

welche ihm nicht zukommen, letzterer hingegen, wenn er boshaft handeln will, alle kleine Beſchädigungen, welche durch geringen Aufwand erhalten werden könnten, dergeſtalt negligiret, daß ſelbige zu einem Hauptbau gedeihen, und dem Verpachter zur größten Laſt und Schaden gereichen müſſen. Um nun hierunter eines Theils den Pachter nicht allzuſehr zu beſchweren, andern Theils aber auch zu verhüten, daß der Verpachter nicht ſelbſt manchem Betruge und Schaden ausgeſetzet werde, hat man verſchiedene Regeln und Grundſätze angenommen, nach welchen dieſer verdrießliche Punct wegen der Baureparaturen eingerichtet zu werden pflegt.

An einigen Orten ſetzt man überhaupt für die Gebäude, wenigſtens für die wirthſchaftlichen, etwas in dem Pachtanſchlage an, ob man gleich wegen der Wohngebäude nichts beſonders fordert, weil doch der Pachter, wenn er wirthſchaften ſoll, wohnen muß, die Herrſchaft auch zuweilen, entweder für ſich ſelbſt, oder für andere Bedienten, einen guten Theil vom Wohnhauſe auszieht, oder in gewiſſer Abſicht den Pachter auch öfters als einen Officianten anſieht, dem Wohnung oder Wohnungsgelder gebühren würden. Und in dieſem Falle übernimmt der Verpachter alle modicas refectiones, und alle größere und wichtigere Reparaturen; er ſteht alſo für alle Verbeſſerungen und für allen neuen Hauptbau.

Man pflegt auch den Pachter verbindlich zu machen, die kleinen Flickereyen, die ſich nicht über etliche, z. E. 10 Rthr. belaufen, ohne Anfrage ſelbſt und für ſeine Rechnung ſorgfältig zu beſorgen. Was aber dieſe Summe überſteigt, nimmt der Verpachter über ſich, der Pachter muß es melden, nichts aber ohne Wiſſen und Willen der Kammer bauen; dieſe aber läßt es entweder nach verfertigtem Anſchlage von dem Pachter auf Rechnung veranſtalten, oder durch andere Leute beſorgen.

Wenn

Wenn der Verpachter auf dieſe Art die über die feſtgeſetzte Summe ſteigenden Reparaturen über ſich nimmt: ſo kann dieſes entweder ohne allen Beytrag des Pachters geſchehen, oder daß dieſer eine gewiſſe Summe an Gelde, z. E. den dritten oder vierten Theil der Koſten tragen, oder doch Spann= und Handdienſte dazu hergeben, ja wohl gar die Aufſicht und Rechnung über den Bau führen, oder endlich überhaupt zu ſolchen wichtigen Reparaturen etwas jährlich, ſie mögen vorfallen oder nicht, geben müſſe. Indeſſen geht doch ſolches die großen Reparaturen nur an, und iſt alle Errichtung ganz neuer Gebäude, imgleichen die dem Verpachter beliebigen Veränderungen, welche doch, ohne den Pachter in ſeiner Wirthſchaft zu verhindern, vorzunehmen ſind, ausgenommen, und muß von dem Verpachter, wenigſtens ohne Geldbeytrag des Pachters, allein veranſtaltet werden.

Da man aber auch in dieſer Einrichtung viel läſtiges für den Pachter und Verpachter zu finden vermeinet, die meiſten Pächter auch die kleinen Reparaturen oft vernachläſſigen, und große daraus werden laſſen; über dieß nicht allemahl ſogleich zu beſtimmen iſt, ob die Verrichtung unter die erſten, oder unter die letzten gehört habe; und endlich, wenn ja etwas von dem Pachter gemacht wird, ſolches doch ſehr leicht weg, und mit Verkleiſterung, damit es nur wenig koſte, und ſeine Pachtzei über halte, beſorgt zu werden pflegt, daß alſo ſolcher Geſtalt die Baulaſt dem Verpachter meiſten Theils, und ohne alle Erleichterung, ja zuletzt ſehr beſchwerlich und auf einmahl auf den Hals fällt, nicht aber verringert, ſondern vielmehr von Jahr zu Jahr durch dieſes Betragen der Pächter vergrößert und überläſtig wird; zumahl alsdenn die Pächter immer um große Reparaturen anſuchen, ja, wenn ſie ſolche gar auf Rechnung machen zu laſſen Verwilligung erhalten, zuletzt eine ſchwere Baurechnung nach der andern erſcheint; dieſes alles aber eine große und unwirthſchaftliche Ungewißheit in

der Einnahme und Ausgabe nach ſich zieht: ſo iſt man noch auf andere Einrichtungen verfallen, daß der Pachter nähmlich eine gewiſſe Summe überhaupt geben muß, und dagegen von allen und jeden Reparaturen, ſie ſeyn groß oder klein, verſchont bleibt, welche ſodenn der Verpachter allein über ſich nimmt und beſorgen läßt. Man ſieht aber leicht ein, daß dieſe Einrichtung, wenn ſie auch noch ſo artig genannt werden will, wie z. E. im IV Bande der Leipz. Samml. S. 465, fgg. geſchieht, für den Verpachter ſehr ſchädlich ausfallen muß, wenn der Pachter ein liederlicher Wirth, und noch wohl dazu ein boshafter Mann iſt; denn dieſer wird alles vernachläſſigen, wo nicht gar ſelbſt ruiniren; der Verpachter hingegen, der von den kleinen Beſchädigungen nicht allemahl Wiſſenſchaft erlangen kann, faſt beſtändig genöthigt ſeyn, große und wichtige Reparaturen mit ſchweren Koſten vorzunehmen. Noch viel ſchädlicher aber iſt die Einrichtung, wenn der Pachter zwar die kleinen und mäßigen Reparaturen über ſich nimmt, alle übrigen aber, wenn ſie nöthig ſind, auf Rechnung ohne Einſchränkung machen laſſen darf.

An andern Orten übergibt man, vermittelſt eines accuraten Inventarii, alle oder einige, wenigſtens die Haushaltungsgebäude, nachdem ſie in gutem Stande geſetzt ſind, bey dem Antritt dem Pachter taxato pretio, und der Pachter muß ſie, auf ſeine Koſten, außer daß ihm das Holz zuweilen dazu forſtfrey gegeben wird, im Stande erhalten, folglich ſie bey ſeinem Abzuge wieder taxato zurück geben, und, was in der Taxe weniger heraus kommt, erſetzen. In ſolchem Falle muß er auch bey Hauptbäuen den Vorſchuß thun, und erſt am Ende der Pachtjahre nach Befinden der Taxe die Erſetzung erwarten. Ja man muthet ihm wohl gar dergleichen bey ſolchen Baufällen zu, die caſu fortuito, z. E. durch Sturm und Wetter, entſtehen, und will aus dieſer cum taxatione geſchehenen Uebergabe eine wirkliche Zeitveräußerung und Translation

tion des Eigenthumes machen, mithin die Rechtsregel: res perit ſuo domino, auf den Pachter ziehen. Gleichwie aber bey dieſer Einrichtung der Verpachter öfters mit verkleiſterten, falſchen und unrichtigen Verbeſſerungen von den Pächtern und Taxatoren hintergangen wird, ſein hergegebenes Holz ohne Nutzen einbüßet, und endlich doch in ſtarke Bauausgaben, wenn die Gebäude zuletzt, wegen ihrer innerlichen, bisher aber verdeckten, Fehler, plötzlich einſtürzen, kommen muß: alſo iſt hingegen auch der Pachter, ſonderlich wenn er ein ehrlicher Mann ſeyn will, übel daran; indem er öfters ſeine wahren Meliorationen, durch die Schuld der Taxatoren, und durch die Nutzung von dem dazu verwendeten Capital einbüßen muß, oder auch gar leicht mit ſo viel Deteriorationen behänget werden kann, daß er noch dazu ein Großes heraus geben muß, und doch keinen Vortheil, zumahl wenn er bald abzieht, davon hoffen darf.

Anderwärts aber beliebet man keine Taxation der Uebergabe, ob man gleich die Gebäude genau inventiren und beſchreiben läßt; ſondern bey dem Abzuge werden ſie nur wieder genau inventiret, und die befindlichen Deteriorationen daran beſonders bemerket, ſolche aber, was ihre Reparatur koſten würde, in Anſchlag gebracht und alſo taxiret, die dann der Pachter bezahlen, oder die Reparatur ſelbſt, jedoch unter gehöriger Aufſicht, nach der Vorſchrift bewerkſtelligen laſſen muß.

Der Verfaſſer der im VI Bande der Leipziger Samml. S. 940, fgg. befindlichen Gedanken und Anmerkungen vom landwirthſchaftlichen Bauweſen, hat, um den Punct des Bauweſens zwiſchen dem Verpachter und Pachter einzurichten, nachfolgenden Vorſchlag gethan. Da es ohnehin Rechtens ſey, daß der Pachter für alle boshafte und grobe Verwahrloſung ſtehen muß, und man es daher eben nicht auszudingen brauche: ſo würde nur dem Verpachter bey aller Beſchädigung, die daraus entſtehende Wiederergänzung ſelbſt vorzuhalten, und der gewiſſenhaft

geſchehene Aufwand von dem Pachter wieder zu fordern ſeyn. Jedoch wären ſowohl deswegen, als um anderer Urſachen willen, alle Gebäude, die der Pachter braucht und bewohnet, accurat ihrem Zuſtande nach bey ſeinem Antritt zu beſchreiben, und in ein Inventarium, jedoch ohne Taxation, zu bringen. Und endlich würde der Pachter zu verbinden ſeyn, alle kleine Reparaturen, die, nach Proportion der Gebäude, ſich nicht über 5, 10 bis 20 Rthlr. zuſammen genommen, erſtreckten, zu übernehmen; er müßte aber das Bauzeug dazu aus dem herrſchaftlichen Vorrath nehmen und bezahlen, wann es vorhanden wäre.

Sodann würde mit dem Pachter durch Verträge auszumachen ſeyn, daß alle Jahre wenigſtens einmahl, und zwar nach der Aernde, alle Gebäude in ſeinem Beyſeyn viſitiret, alle nöthige und nützliche Reparaturen, welche die erſtgedachten modicas refectiones überſteigen, ſie möchten caſu fortuito, vorher, oder bey ſeiner Zeit, durch ſeine Nachläſſigkeit, oder ſonſt durch die Natur der Wirthſchaftsgeſchäfte entſtanden ſeyn, und welche auf das folgende Jahr nicht aufzuſchieben wären, imgleichen alle vorſichtige Verwahrung auf Unglücksfälle, genau bemerket, und in einen accuraten Anſchlag mit ſeiner Concurrenz gebracht werden ſollten.

Zu der herauskommenden Summe der auf jedes Jahr nöthigen Reparatur= und Verbeſſerungskoſten, wäre der Pachter zu verbinden, nach Unterſchied die Hälfte, oder den dritten, auch vierten Theil, beyzutragen, ſo auf die Billigkeit und den Accord ankäme; dadurch würde er genöthigt ſeyn, ſo viel möglich, zu verhüten, daß dieſes Quantum, dem Befinden nach, nicht allzu hoch ſteige. Der wirkliche Bau aller dieſer Reparaturen würde von der Herrſchaft zu beſorgen ſeyn, dabey aber der Pachter, obwohl nicht die Rechnung, dennoch die Mitaufſicht, ohne Entgeld ſeines Nutzens wegen führen müßte. Es würde ihm auch obliegen, alle plötzlich entſtehende Reparatur=Fälle ſogleich außer dieſer Viſitationszeit zu melden.

Wie nun die Herrſchaft ſolchergeſtalt freye Hand im Bauweſen hätte, der Pachter aber durch ſeinen eigenen Nutzen bewogen werden müßte, vermittelſt pfleglichen Gebrauches und durch zeitige kleine Verbeſſerungen, wie auch unverzügliche Anmeldung, koſtbarere Reparaturen möglichſt zu verhüten: alſo würde es wegen ganz neuer Gebäude und Hauptbäue folgender Geſtalt einzurichten ſeyn, daß nähmlich, wenn die Herrſchaft für ſich ein ganz neues Gebäude errichten wollte, ſolches bloß auf derſelben Belieben, jedoch ſo, daß er dadurch an ſeiner Wirthſchaft nicht

nicht verhindert würde, veranſtaltet würde, und wenn er ſolches nicht zu ſeinem Gebrauch bekäme, auch nichts dazu beytragen müßte. Sollte er aber dergleichen ſelbſt ſeines Nutzens wegen verlangen, mithin in ſeinen Gebrauch hernach bekommen, und die Herrſchaft fände auch dagegen nichts einzuwenden: ſo würde er nicht allein zu verbinden ſeyn, der Herrſchaft entweder das aufzuwendende Capital, ſo lange ſeine gegenwärtige Pachtzeit noch währete, zu verintereſſiren, oder doch jährlich etwas in Bauſch und Bogen für den Gebrauch am Locario zuzuſetzen. Hiernächſt würde ihm eben dieſes Gebäude, wann es fertig, auf gleiche Bedingung, wie die alten, zu übergeben ſeyn.

Endlich würde ein neuer Bau, der durch ungewöhnlichen Unglücksfall veranlaſſet würde, wenn der Pachter nicht dabey antecedenter dolo vel culpa, oder durch unterlaſſene mäßige Reparatur oder Unterlaſſung des zeitigen Anmeldens, concurrirt hätte, auf der Herrſchaft Koſten, ohne des Pachters Beytrag zu bauen ſeyn. Könnte man die Zeit ſeiner Pachtjahre ein mäßiges Intereſſe oder Locarium davon bekommen, ſo wäre es gut. Sollte aber der Mann ſchon ſelber dabey in großen Schaden gekommen ſeyn, ſo wäre nicht darauf zu dringen, ſondern ihm nur auch dieſes neue Gebäude auf oberwähnte Bedingungen zu ſeinem Gebrauch zu übergeben ſeyn.

In den königl. preußiſchen Landen iſt ausführlich vorgeſchrieben, worin der Flickbau beſteht, welchen die Generalpächter und Beamten bey den königlichen Vorwerken aus eigenen Mitteln zu unterhalten ſchuldig ſind.

Es wird unter den Flickbau gerechnet die Unterhaltung der Dächer auf den ökonomiſchen und Wohngebäuden der Vorwerke, Milchbuden und Schäfereyen. Wenn aber durch außerordentlich großen Sturmwind, oder andern Zufall, in einem Strohdache ein ſolches großes Loch geriſſen wird, daß es nicht mit 2 Schock Stroh wieder zugemacht werden kann: ſo wird ſolcher Schade von der Kammer repariret, und die Unkoſten bezahlet; imgleichen, wenn auf vorerwähnte Art auf einmahl von einem Gebäude mehr als 100 Dach= oder Forſtſteine herunter geworfen worden, ſo wird ſolches auf königliche Koſten repariret. Wenn aber der Schade geringer iſt, muß der Beamte die Stroh= und Ziegeldächer beſtändig unterhalten, und ſowohl die Steine als Stroh, imgleichen das Arbeitslohn und andere Materialien aus eigenen Mitteln hergeben, auch den Schaden

ſogleich repariren laſſen, damit ſelbiger nicht durch die Länge der Zeit vergrößert werde. Wie denn auch die Baumgänge, welche jeder Beamter nach den Contracten neu decken laſſen muß, hierunter nicht mitbegriffen ſind, ſondern alle Jahr beſonders recht gut und tüchtig ohne Bezahlung gedecket werden müſſen.

Der Beamte kann keine Vergütung fordern, wenn zur Conſervation eines Gebäudes einige Stützen oder Feldſteine untergebracht werden müſſen, um das Ausweichen der Gebäude zu verhindern; desgleichen, wenn eine alte Schwelle, worunter die Steine ausgefallen ſind, von neuem untermauert werden muß; jedoch wird ihm das nöthige Holz umſonſt gereichet.

Ferner muß der Beamte die Fächer in den Gebäuden, ſie mögen ausgemauert oder geſtickſtaket ſeyn, auf ſeine Koſten repariren und gehörig wieder zumachen laſſen. Wenn aber ganze Wände, mit ſammt dem Holze, wegen Alters oder anderer Zufälle, ſo nicht aus des Beamten oder ſeiner Leute Unvorſichtigkeit herrühren, ausfallen: ſo wird ſolches auf königliche Koſten repariret.

Fenſterladen, Thüren, Thorwege, ſowohl in den Gebäuden, als Gärten und Zäunen, nebſt dazu gehörigen Beſchlägen, muß der Beamte auf eigene Koſten, wenn ſie nicht durch ganz außerordentliche und durch menſchliche Vorſichtigkeit nicht zu verhindernde Zufälle ruiniret worden, (welche letztere aber der Beamte binnen 3 Tagen der Kammer einberichten muß,) unterhalten, jedoch wird ihm, dem Befinden nach, wenn es nöthig, eigenes Holz zu Bretern umſonſt gegeben. Eben dieſes findet auch bey den Fenſtern Statt, jedoch, daß wenn ſelbige Alters halber neu gemacht werden müſſen, der Beamte nichts, als die völlige Anzahl der Scheiben und Windeiſen, imgleichen den Beſchlag, ſo wie er vorhanden, wiewohl in völliger Anzahl, abzuliefern verbunden; weil alle dieſe Stücke meiſtens durch die Unachtſamkeit des Beamten oder ſeiner Leute ruiniret werden.

Die Kachelöfen in den Amtswohnungen müſſen die Beamten lediglich unterhalten, es wäre denn, daß ſolche 12 bis 15 Jahr gebrauchet worden, in welchem Falle, wenn es unumgänglich nöthig, auf königliche Koſten neue Oefen geſetzet werden.

Die Feldgräben in den Aeckern und die Gräben in den Wieſen, muß der Beamte, ſo wie er ſie empfangen, jederzeit abliefern; wenn aber durch ganz ungewöhnlich große Fluthen, oder durch Ueberſchwemmungen, ſolche ruiniret werden, ſo wird ihm billig auf königliche Koſten geholfen.

Wenn Kleinigkeiten an Dämmen, Triften und Mühlen vorfallen, muß der Beamte ſolche in Zeiten repariren, auch die Müller dazu nach ihren Contracten anhalten, daß ſie ſogleich die Reparaturen verrichten, damit ein größerer Schade verhütet werde. Die Belegung der Brücken in und bey den Amts-Häuſern und Vorwerken, wenn nicht die Landſtraße darüber geht, muß der Beamte, bey freyem Holze, mit gehauenen Bohlen umſonſt beſorgen; wenn aber geſchnittene Bohlen gebrauchet werden, wird neben dem Holze auch das Bretſchneider-Lohn bezahlet.

Die Zäune um die Gehöfde und Gärten muß der Beamte in gutem Stande, bey freyem Holze, unterhalten, und deshalb ſolche alle Jahre gehörig ausbeſſern. Wenn ſich aber findet, daß die Zaunſtaken, Zaunpfähle, Breter, Schleben oder Sträuche, verbrannt, oder ſonſt ruiniret worden, und, wer es gethan, nachgewieſen hat: ſo muß der Beamte nicht nur den ſchadhaften Ort aus ſeinen Mitteln wieder herſtellen, ſondern auch 3 Jahr lang alles zu den Zäunen benöthigte Holz und Strauch bar bezahlen.

Wenn aber ein Beamter oder Pachter in einem gemauerten hochaufgeführten Schloſſe wohnet, welches der Wind ſehr faſſet, oder worin bereits, durch die Länge der Zeit, Balken und Sparren verfault ſind: ſo wird es zwar wegen Reparirung der Dächer nicht ſo gar genau mit ihm genommen; er muß aber dennoch, als ein guter Wirth, auf die Conſervation derſelben bedacht ſeyn; auch, wenn hier und da ein Dachſtein ausgefallen, oder zerbrochen iſt, neue einziehen laſſen, und wenn ſich ein Schade äußert, ſofort an die Kammer davon berichten; nicht weniger dem Departementsrathe und Landbaumeiſter es melden; welches er auch wegen der Dächer und Gemächer beobachten muß, ſo nicht von ihm, oder den Amtsbedienten, bewohnet oder gebrauchet werden, ſondern andern zur Wohnung und Gebrauch angewieſen ſind.

Für die innere Unterhaltung der Eingebäude, und deſſen, was er im Gebrauch hat, muß der Pachter allerdings haften, und dergleichen Kleinigkeiten aus eigenen Mitteln repariren laſſen.

Auf die Gärtnerwohnungen, imgleichen die Häuſer, worin die Jagdleute oder andere Amtsunterbediente wohnen, und welche mit zur Pacht gehören, muß der Beamte ein wachſames Auge haben, daß darin nichts ruiniret, ſondern alles, und insonderheit die Glasſcheiben und Thüren, auch andere Beſchläge, wohl in Acht genommen, bey jedesmahligem Umziehen rich-

tig

tig abgeliefert, auch von dem Ausziehenden die Oefen in gutem Stande geſetzet, und dem Anziehenden abgegeben werden; wie er denn auch dahin zu ſehen verbunden iſt, daß die Schwellen ſo wenig durch das Holzhauen in den Thüren, als durch Anwerfung von allerhand Unrath außer den Thüren, nicht beſchädiget, noch weniger die Kehlbalken oder anderes Holz von den Gebäuden verbrannt werden, falls der Beamte nicht außer der Erſtattung annoch hierüber beſtrafet ſeyn will.

Wenn ganze Fenſterlichte, halbe oder Viertel-Dächer, durch den Sturmwind auf- oder zerriſſen, auch die Dächer, Alters halber, nach Verlauf von 20 Jahren neu gedecket werden müſſen; imgleichen Schwellen, Balken oder Sparren Alters halber, verfaulen, oder aus andern Urſachen neue ein- oder untergebracht werden müſſen, auch nach Verlauf von 12 Jahren die Oefen umgeſetzet oder gar neue gemachet werden; ſo gehört ſolches zu denen Bäuen, welche auf königliche Koſten geſchehen.

Dahin gehört auch, wenn Teiche oder Dämme durch ſtarke Ueberſchwemmungen und übermäßige Fluthen durchbrechen oder ausreiſſen. Die kleinen Reparaturen, welche mit den Leuten aus den Vorwerken geſchehen, und welche nicht über 12 Rthlr. Arbeitslohn für die Handwerker erfordern, werden, bey freyem Holze und Burgdienſt, vom Beamten aus eigenen Mitteln verrichtet.

Die Randekeſſel der Hofleute, imgleichen die Hopfenkeſſel, wenn letztere nicht eingemauert, oder im geringſten vom Beamten zu anderm Behuf, als bey dem Brauen, gebraucht werden, muß der Beamte allezeit ſo, wie er ſie empfangen hat, nach der Taxe abliefern.

Was das übrige Brau- und Branntweingeräth betrifft, ſo muß der Beamte alles hölzerne Geräth, es beſtehe worin es wolle, ſo wie er es beym Antritt nach der Taxe empfangen hat, in quali & quanto abliefern, und wird ihm, zu deſſelben Unterhaltung, nichts als, dem Befinden nach, das nöthige Holz gegeben und angefahren; jedoch muß derſelbe von ſolchem Holze, bey 10 Rthlr. Strafe von jedem Stücke, nichts zu einem andern wirthſchaftlichen Behuf, oder in ſeinen eigenen Nutzen, verwenden, oder gar an andere überlaſſen.

Die Braupfannen oder Braukeſſel, imgleichen die Hopfenkeſſel, ſo zu keinem andern Behuf gebrauchet werden, und überhaupt alles kupferne Brau- und Branntweingeräth, es beſtehe aus Grapen, Schlangen und Hüten, Pfannen und Keſſeln, oder wie es ſonſt Nahmen haben mag, müſſen von allen Beamten,

wenn

wenn ſie neu gemacht ſind, die erſten 20 Jahr über ſchlechterdings, ohne aus der königl. Caſſe Reparationskoſten zu verlangen, aus ihren eigenen Mitteln unterhalten werden.

S. Declarationspunct, worin der Flickbau beſtehet, ſo die Generalpächter und Beamten bey den königl. Vorwerkern aus eigenen Mitteln zu unterhalten ſchuldig ſeyn ſollen, d. d. 4 Maji 1751, im Novo Corp. Conſtit. Pruſſ. Brandenb. Th. I, S. 87, ſqq.

Wegen der Officianten, als der Forſtbedienten, Gebäude, welche dieſelben, ſo lange ihr Dienſt währet, zu bewohnen haben, dürfen gar keine Reparationskoſten auf den Bauetat gebracht werden, ſondern dieſe müſſen von ihren Bewohnern beſtändig in guten Würden erhalten, und dereinſt von ihnen oder ihren Erben, wie ſie ſolche nach dem Inventario empfangen haben, wieder abgeliefert werden.

S. Schleſiſches Baureglement, §. 36.

Die Baureparaturen pflegt man, ſo viel es ſich nur immer thun laſſen will, ebenfalls wie die neuen Bäue, durch Entrepreneurs und auf Accord und Verding beſorgen zu laſſen; und man ſchreitet nicht gern zur Arbeit auf Tagelohn, als wenn man wegen Beſchaffenheit des Baues an ſich ſelbſt, und da derſelbe faſt anders nicht, denn auf Tagelohn, ausgeführet werden kann, dazu genöthigt iſt.

Bau-Riß, L. Delineatio; derſelben ſind vornehmlich drey: der Haupt- oder Grund-Riß, der Aufriß, und das Profil oder der Durchſchnitt, deren ein jeder ſeinen beſondern Nutzen hat. Ein Mehreres ſiehe unter Riß.

Bau-Schreiber, ſiehe Bau-Rendant.

Bau-Stamm, iſt derjenige lange Stamm, den die Zimmerleute zu Gebäuden gebrauchen. S. Holz. (Bau-)

Bau-Taxe, iſt ein landesherrliches Reglement, worin ſämmtliche Bauſtücke, welche bey einem Hausbaue vorkommen, benennet, und dabey ſowohl der Tagelohn, als die Preiſe, feſtgeſetzt werden, wonach die zum Bau gehörigen Handwerksleute, es ſey, daß ſie auf Tagelohn, oder auf Verding, arbeiten, ingleichen die Handlanger und Tagelöhner, bezahlet werden ſollen.

Wer wohlausgearbeitete Bautaxen zum Muſter nehmen will, muß diejenigen leſen, die in den ganz neuern Zeiten in den königl. preußiſchen Landen bekannt gemacht worden, z. E. die für die Herzogthümer Vor- und Hinter-Pommern, v. 14 Oct. 1753, im Novo Corp. Conſtit Pruſſ. March. Th. I, S. 574; für die Städte Königsberg in Preuſſen, v. 15 Jan. 1753, eb. daſ. S. 990; insbeſondere aber die Bautaxe für die Churmark Brandenburg und dazu incorporirte Kreiſe, vornehmlich aber für die Städte Berlin und Potsdam, ſo zu Berlin 1756 in folio beſonders gedruckt worden, und 2 Alph. ſtark, auch mit Abriſſen verſehen iſt.

Es hat auch der Hr Amtmann Leopold, in ſeiner Einleitung zu der Landwirthſchaft, Th. V, Abſchn. 2, Cap. 5, S 777 ſqq. eine Taxe der Handwerksnothdurften, ſo in Wirthſchaften gebrauchet werden, und nach welcher in der gräflich promnitziſchen Herrſchaft Sorau di Zahlung geſchieht, beygebracht, worin auch die Arbeit der Mäurer, Schlöſſer, Tiſchler, Zimmerleute ꝛc. taxiret wird.

Die Bautaxen werden gemeiniglich vom Baudepartement der Kammer entworfen, ſodenn dem Landes-Herrn zur Approbation eingeſchickt, und, nachdem dieſe erfolget, durch den Druck durch jedermanns Wiſſenſchaft bekannt gemacht.

Bey Ausarbeitung einer Bautaxe müſſen verſchiedene Umſtände wohl in Ueberlegung gezogen werden, wann man haben will, daß die Bautaxe mit der Billigkeit übereinkommen und gehörig befolget werden ſoll. Vor allen Dingen muß diejenige Gegend oder Provinz beurtheilet werden, welcher man eine Bautaxe vorſchreiben will. Die Bautaxen müſſen ſich auf den Preiſen der Lebensmittel gründen. Da nun dieſe in einem ganzen Staate ſehr verſchieden ſind, ſo iſt leicht zu begreifen, daß eine allgemeine Bautaxe für einen ganzen, und zumahl weitlauftigen, Staat eben ſo unſchicklich iſt, wie eine ſolche allgemeine Bauordnung. Es ſind nur Provinzialbautaxen, welche Statt finden und in Ausübung gebracht werden können. Sollen nun dergleichen entworfen werden, ſo muß man vorher unterſuchen, wie

die verſchiedenen Provinzen, in Anſehung des Preiſes der Lebensmittel, mit einander in Verhältniß ſtehen. Findet es ſich, daß dieſes Verhältniß in mehrern Provinzen ziemlich gleich iſt, ſo kann man ſelbigen zuſammen eine Bautaxe vorſchreiben. Ein geringer Unterſchied des Preiſes der Lebensmittel, wird hier nicht in Betracht gezogen. Wofern hingegen dieſe Preiſe in den Provinzen allzu ſehr von einander differiren, ſo muß eine jede Provinz ihre beſondere Bautaxe haben. Wenn ſich auch in einer Provinz eine Haupt⸗ und Reſidenz⸗Stadt befindet, wo die Lebensmittel allemahl einen hohen Preis zu haben pflegen: ſo müſſen dergleichen Städte mit einer eigenen Bautaxe verſehen werden; dieſe kann jedoch in der Provinzialbautaxe mit enthalten ſeyn, nur muß ſie durch beſondere Columnen ſepariret werden.

Es muß ſodenn feſtgeſetzt werden, wie viel Stunden des Tages die zum Bauweſen erforderlichen Handwerker zu arbeiten ſchuldig ſeyn ſollen, es mag die Arbeit auf Tagelohn, oder auf Verding, geſchehen. Es leidet allemahl der Bauherr darunter, wenn die Meiſter, Geſellen und Jungen nicht durch Landesordnungen verbunden ſind, gewiſſe Stunden zu arbeiten, und eiue feſtgeſetzte Zeit zu ihren Eß⸗und Ruheſtunden anzuwenden. Man muß, bey Beſtimmung dieſer Arbeitsſtunden, die verſchiedenen Jahrszeiten in Betrachtung ziehen, und die langen, mittlern und kurzen Tage wohl von einander unterſcheiden. Die langen Tage kann man annehmen von Georgii⸗Tag, oder dem 23ſten April, bis Bartholomäi, den 24ſten Auguſt, wo die Tage 14 bis 16 Stunden lang ſind; die mittlern Tage, welche 10 bis 13 Stunden lang, von Bartholomäi bis Galli⸗Tag, oder den 16ten Oct. und von Faſtnacht, oder dem 27ſten Febr. bis Georgii⸗Tag; und die kurzen Tage, welche 7 bis 9 Stunden lang ſind, von Galli⸗Tag bis Faſtnacht.

Die Bautaxen pflegen hierin ſehr von einander abzugehen. Nach dem oben angeführten pommeriſchen Reglement oder

Bau⸗

Bautaxe, muß vom 1 Apr. bis Ende Septembr. 11 Stunden, im Oct. Nov. und März 9 Stunden, und im Dec. Jan. und Febr. 7 Stunden gearbeitet werden. Nach der Churmärkiſchen Bautaxe werden die langen Tage von Mariä Verkündigung oder 25 März, bis Michaelis oder 29 Sept.; die mittlern Tage von Michaelis bis Galli, und von Faſtnacht bis zu Mariä Verkündigung; und die kurzen Tage von Galli bis Faſtnacht, gerechnet, und, zur Arbeit in der Reſidenz, in den erſtern 13 Stunden, in den andern 12, und in den letztern 9 Stunden; in den übrigen Städten und Kreiſen aber reſpective 11, 10 und 9 Stunden, feſtgeſetzt. Zufolge der Königsbergiſchen Bautaxe, haben nur lange und kurze Tage Statt; und wird in jenen, oder von Mariä Verkündigung bis Michaelis täglich 12 Stunden, in dieſen aber, oder von Michaelis bis Mariä Verkündigung, 11 Stunden gearbeitet.

Nun kann eine zwölfſtündige Arbeit täglich in den langen Tagen keinem Handwerker zu ſchwer fallen, wenn er zwiſchen ſolchen zwo Ruhe- oder Eßſtunden behält. Die Bauern muſſen in ſolchen Tagen von Sonnenaufgang bis zu deren Untergang arbeiten, wobey ſie aber gewöhnlicher Maßen drey Eßſtunden behalten. Die Handwerker treten alſo während dieſer Zeit, um 5 Uhr des Morgens, in die Arbeit, und machen Abends um 7 Uhr Feyerabend, wobey ſie um 9 Uhr und um 1 Uhr eine Frühſtück- und Mittagsſtunde haben. In den mittlern Tagen würde 10 Stunden, und in den kürzern Tagen 7 Stunden gearbeitet; in beyden Zeiten aber, oder wenigſtens von Michaelis an bis auf den Georgii-Tag, nur eine Eßſtunde geſtattet werden müſſen. Da aber die Mäurer und Zimmerleute größtentheils nur im Sommer arbeiten, ſo muß bey den andern Handwerkern, welche auch im Winter und bey Licht ihre Arbeit verrichten, z. E. die Tiſchler, wenn ſie auf Tagelohn arbeiten, eine zwölfſtündige Arbeit beſtimmet werden. Die Handlanger und Tagelöhner ſind ſchuldig, eben ſo viel Stunden zu arbeiten, als die Handwerker, denen ſie zugegeben werden. Es pflegen die Handwerker auch auf Feyerſtunden zu arbeiten. Es muß aber lediglich in

des

des Bauherrn Willen ſtehen, ob er auf dieſe Art arbeiten laſſen wolle, oder nicht; und kein Geſell muß ſich unterſtehen dürfen, desfalls eine Arbeit auszuſchlagen, wenn ihm etwa ein anderer verſprochen, auf Feyerſtunden arbeiten zu laſſen, widrigenfalls ſowohl der Geſell als der Bauherr zu beſtrafen iſt. Allein, es wird allemahl rathſamer seyn, das Arbeiten in den Feyerſtunden gänzlich zu verbiethen; denn es zieht ſolches nur Unordnungen nach ſich: die Mäurer, Zimmerleute und Tiſchler bekommen dadurch nur mehr Gelegenheit, die Baumaterialien zu verſchleppen und zu entwenden; und, wenn ein treuer Arbeiter ſeine geſetzte Stunden den Tag gearbeitet hat, ſo iſt er der Ruhe wohl bedürftig; es wird auch in den Feyerſtunden wenig nützliches mehr gethan.

Bey Beſtimmung des Tagelohnes der beym Bau arbeitenden Handwerker, muß dahin geſehen werden, daß man ſolchen nach den gewöhnlichen Preiſen der Lebensmittel, und dergeſtalt einrichte, daß die Arbeiter dabey beſtehen, und zum Unterhalte währendem Winter etwas erübrigen können. Es ſind eigentlich nur die Mäurer und Zimmerleute, welche auf Tage-Lohn zu arbeiten pflegen; allein dieſe Handwerker finden nur im Sommer, oder in den langen und mittlern Tagen, Arbeit, und können im Winter wenig oder nichts verdienen. Man pflegt auch wohl den Tiſchler, bey dem Bau der Häuſer, nach Tagen zu bezahlen; allein dieſer ſowohl, als alle andere Handwerker, arbeiten auch im Winter beym Licht, und haben alſo beſtändigen Verdienſt. Hiernächſt muß auch der Tagelohn nach der weniger oder mehr gethanen Arbeit niedriger oder höher beſtimmet werden. Ein Handwerksmann verdient in den langen Tagen einen größern Lohn, als in den mittlern und kürzern; der Bauherr hingegen würde ſehr darunter leiden, und vom Bauen abgeſchrecket werden, wenn er in den kur-

zen Tagen ſo viel Lohn bezahlen müßte, als in den langen. Auch verurſachet die Geſchicklichkeit der Handwerker einen großen Unterſchied bey dem Tage-Lohn. Ein Meiſter verlanget mit Recht mehr, als ein Lehrjunge. Bey den Lehrjungen ſelbſt muß der Tagelohn höher oder niedriger geſetzt werden, nachdem ſelbige im erſten, zweyten oder dritten Lehrjahre ſtehen, und mehr oder wenigere Fähigkeit beſitzen. Kann ein Lehrjunge einem Geſellen gleich arbeiten, ſo kommt ihm auch vom Bauherren Geſellenlohn zu. Daß der Tagelohn in großen Reſidenz= und Haupt-Städten etwas höher angeſetzet werden müſſe, als in den kleinern Städten und auf dem Lande, iſt ſchon oben erwähnt worden, und gründet ſich ſolches auf dem in jenen Statt findenden höhern Preiſe der Lebensmittel. Wenn Handwerksleute aus den Städten auf das Land zur Arbeit geſendet werden, ſo erhalten ſolche den gewöhnlichen Landgroſchen über den ordinären Tagelohn. Der Grund davon iſt, weil ſie nicht allein mit größerer Beſchwerlichkeit weit gehen, ſondern auch von ihrer zurück gelaſſenen Familie abgeſonderte Wirthſchaft führen müſſen. Ihnen wird in ſolchem Falle auch wohl frey Quartier, und auf das Strohlager ein Laken und Kopfküſſen, ſo die Einwohner alle 8 Tage nach der Reihe geben, (ſ. Pommeriſche Bautaxe, S. 574.) zugeſtanden; alle freye Koſt und Trank aber, ſo ſie über den Tagelohn zuweilen begehren, iſt als ein dem Bauherrn allzu hart fallender Mißbrauch abzuſtellen; (wofern jedoch Eſſen und Trinken gegeben wird, wie ſolches bey den Tiſchlern noch gebräuchlich iſt, ſo muß nur die Hälfte des Tage-Lohnes bezahlet werden, [ſ. Pommeriſche Bautaxe, S. 580,]) wie ſie denn auch bey landesherrlichen Bäuen auf den Aemtern und Vorwerken nicht mehr an Tagelohn zu bekommen pflegen, als ihnen in den Städten beſtimmt iſt, wobey ſie auch mit einem bloßen

Stroh-

Strohlager fürlieb nehmen müſſen. (S. Pommeriſche Bautaxe, S. 574. Churmärkiſche Bautaxe, S. 3.) Verſchiedene Handwerker ſind in einen gleichem Tagelohn zu ſetzen, als: die Zimmerleute, Mäurer, Mühlenbauer, Steinſetzer ꝛc. Die Dorf = oder ſo genannten Land-Meiſter und Geſellen können ſich, wegen des habenden wenigern Aufwandes und wohlfeilern Koſt, mit einem weit geringern Tagelohne behelfen, als die Handwerker in den Städten. Dieſes pflegen die vornehmſten Grundſätze zu ſeyn, nach welchen man ſich bey Beſtimmung des Tagelohnes richtet. Um hiervon ein Exempel zu geben, will ich einen Extract, in Form einer Tabelle, aus der angezogenen Churmärkiſchen Bautaxe anfügen, und darin zeigen, auf welchen Fuß der Tagelohn in den Churmärkiſchen Städten und Kreiſen, und der Reſidenz Berlin, reguliret worden.

Tabelle

über den in der Churmark Brandenburg und dazu gehörigen Kreiſen feſtgeſetzten Tagelohn der zum Bau gehöriger Handwerker und Handlanger.

Handwerker.	In der Reſidenz wird bezahlet in den langen Tagen		mittlern Tagen		kurzen Tagen		In den Städten und Kreiſen wird bezahlet in den langen Tagen		mittlern Tagen		kurzen Tagen	
	Gar.	Pf.	Gg	Pf	Gg	Pf	Ga	Pf	Ga	Pf	Gg	Pf
Zimmermeiſter	12	—	11	—	9	6	10	—	9	—	8	—
Polirer	10	—	9	—	7	6	9	—	8	—	7	—
Geſell	9	—	8	—	6	6	8	—	7	—	6	—
Lehrjunge 1. Jahr	6	—	5	—	4	—	5	—	4	—	3	—
2. Jahr	7	—	6	—	5	—	6	—	5	—	4	—
3. Jahr	8	—	7	—	6	—	7	—	6	—	5	—
Handlanger	6	—	5	—	4	—	5	—	4	6	4	—
Mauermeiſter	12	—	11	—	9	—	10	—	9	—	8	—
Polirer	10	—	9	—	7	—	9	—	8	—	7	—
Geſell	9	—	8	—	6	—	8	—	7	—	6	—
Lehrjunge 1. Jahr	6	—	5	—	4	—	5	—	4	—	3	—
2. Jahr	7	—	6	—	5	—	6	—	5	—	4	—
3. Jahr	8	—	7	—	6	—	7	—	6	—	5	—
Handlanger	5	6	5	—	4	6	5	—	4	6	4	—
Steinſetzer	8	—	7	—	6	—	8	—	7	—	6	—
Stuccator	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bildhauer	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Steinmetzmeiſter	16	—	15	—	14	—	10	—	9	—	8	—
Geſell	12	—	11	—	10	—	9	—	8	—	7	—
Lehrjunge	9	—	8	—	7	—	8	—	7	—	6	—

Lehmer

Handwerker.	In der Reſidenz wird bezahlet. in den langen Tagen		mittlern Tagen		kurzen Tagen		In den Städten und Kreiſen wird bezahlet in den langen Tagen		mittlern Tagen		kurzen Tagen	
	Ggr.	Pf.	Gg	Pf	Gg	Pf	Gg	Pf	Gg	Pf	Gg	Pf
Lehmer	8	—	7	—	6	—	8	—	7	—	6	—
Tiſchlermeiſter	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Geſell	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Glaſermeiſter	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Geſell	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Schloſſermeiſter	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Geſell	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Grobſchmidmeiſter	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Geſell	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Nagelſchmidmeiſter	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Geſell	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Kupferſchmidmeiſter	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Geſell	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Lehrjunge	6	—	5	—	—	—	6	—	5	—	—	—
Schieferdeckermeiſter												
in Thurmarbeit	16	—	14	—	—	—	16	—	14	—	—	—
in ordinärer	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Geſell	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Dachdecker	8	—	6	—	—	—	8	—	6	—	—	—
Handlanger	5	—	4	—	—	—	5	—	4	—	—	—
Klempnermeiſter	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Geſell	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Lehrjunge	6	—	5	—	—	—	6	—	5	—	—	—
Teichgräber	6	—	5	—	—	—	6	—	5	—	—	—

N. B. Es pflegen die Bildhauer, Glaſer, Schlöſſer, Grob- Nagel- und Kupferſchmiede und Klempner ſo wenig auf Tagelohn zu arbeiten, als die Töpfer und Brunnenmacher, ſondern ihre Arbeit wird nach dem Verding oder ſtückweiſe bezahlet.

Es kommt bey dem Tagelohn auch der ſo genannte Meiſtergroſchen vor. Dieſer erfordert ebenfalls eine ordentliche und geſetzliche Vorſchrift, wenn man verhindern will, daß die Handwerksmeiſter hierunter keinen Betrug und Unterſchleif ſpielen ſollen. Es muß nähmlich ein jeder Geſell, und auch der Polirer oder Altgeſell, ſeinem Meiſter täglich ein Gewiſſes von ſeinem Tagelohn abgeben, weil er deſſen Handwerkzeug in der Arbeit gebrauchet. Dieſe Urſache muß nun auch eigentlich zum Grunde und Regulativ genommen werden, wonach ſolches Meiſtergeld feſtzuſetzen und zu beſtimmen iſt. Je mehr Handwerkszeug nähmlich ein Handwerker bey dem Bau-Weſen mitbringt und abnutzet, je höher ſollte deſſen Meiſtergeld, in Vergleichung mit einem andern, der weniger brauchet, geſetzet werden. Allein, hier wird niemahls eine rechte Proportion beobachtet. Die Zimmerleute und Tiſchler brauchen und nutzen gewiß weit mehr Handwerkszeug ab, als die Maurer, und dennoch empfangen letztere von ihren Geſellen gemeiniglich eben ſo viel Meiſtergeld, als erſtere, da ſie doch, wenn man nach der Billigkeit gehen wollte, mit der Hälfte gar wohl zufrieden ſeyn könnten. Es findet dieſes auch in der Churmärkiſchen Bautaxe, S. 3, Statt. Nach der Pommeriſchen Bautaxe, S. 580, werden auf einen Tiſchlergeſellen, welcher auf Tagelohn arbeitet, 9 Ggr. bezahlet, und davon 2 Ggr auf das Handwerkszeug, und 7 Ggr. auf das Tagelohn gerechnet; da hingegen es bey den Zimmerleuten und Maurern weniger beträgt. Eben ſo unproportionirt iſt es, wenn das Meiſtergeld in den mittlern und kurzen Tagen eben ſo hoch beſtimmet wird, als in den langen Tagen; da doch die Geſellen zu jenen Zeiten nicht allein weniger Tagelohn bekommen, ſondern auch das Handwerkszeug nicht ſo viel abnutzen, als in dieſen. Es ſollte alſo das Meiſtergeld billig nach dem Tagelohne eingerichtet ſeyn, und mit demſelben um einen proportionirlichen Theil ſteigen und fallen. Dieſes findet nach der Pommeriſchen Bautaxe S. 573, bey den Zimmerleuten und Maurern Statt, da ein Geſell dem Meiſter für das Arbeitszeug von ſeinem

Tage-

Tagelohn, in den langen Tagen von 8 Ggr. 1 Ggr., in den mittlern von 7 Ggr. 8 Pfennige, und in den kurzen Tagen von 6 Ggr. 6 Pfennige abgibt. Wenn unzünftige Zimmerleute und Mäurer die Arbeit verrichten, ſo pflegt ihnen das Meiſtergeld abgezogen, und alſo an Tagelohn ſo viel weniger gegeben zu werden. S. Pommeriſche Bautaxe, S. 575.

Wenn die Taxe des Tagelohnes nach den angegebenen Grundſätzen in Richtigkeit gebracht worden: ſo müſſen auch die Preiſe feſtgeſetzet werden, nach welchen die Bau-Handwerker, wenn ſie auf Verding arbeiten, und ihre Arbeit ſtückweiſe bedungen wird, bezahlet werden ſollen. Hier eröffnet ſich ein weites Feld für diejenigen Bauverſtändige, welchen die Entwerfung einer Bautaxe aufgetragen wird. Sie übernehmen ein wichtiges Werk, woran dem gemeinen Weſen viel gelegen iſt. Sie ſollen einem jeden Handwerker, welcher bey dem Bauweſen zu thun hat, ſeine ſo mannigfaltige Arbeit taxiren, und Preiſe feſtſetzen, wonach er ſolche verrichten ſoll; dieſe Preiſe aber ſollen die Billigkeit zum Grunde haben, und dergeſtalt eingerichtet ſeyn, daß ſowohl der Bauherr als der Handwerksmann dabey beſtehen können. Man ſieht leicht ein, daß Bauverſtändige, welche ſich dieſem Geſchäfte unterziehen ſollen, nicht allein die Civilbaukunſt in ihrem ganzen Umfange, mithin ſowohl das Bauweſen in den verſchiedenen Arten der Städte, als auch das ökonomiſche auf dem Lande, aus dem Grunde verſtehen, ſondern auch eine vollkommene Wiſſenſchaft und Kenntniß aller derjenigen Handwerke, welche bey dem Bau gebrauchet werden, beſitzen, und im Stande ſeyn müſſen, ihre verſchiedene Arbeiten beurtheilen und taxiren zu können. Sie müſſen zu dem Ende ein jedes Handwerk vollkommen überſehen, und nicht allein alle und jede zum Bau gehörige Arbeit, ſondern auch alle verſchiedene Arten derſelben, und wo eine größere oder geringere Kunſt und Geſchicklichkeit, eine größere oder geringere Mühe angewendet werden muß, auf das genaueſte beſtimmen können. Kurz, es müſſen

Univerſalbauverſtändige ſeyn, von welchen man eine gehörig eingerichtete, zuverläſſige, und auf die Billigkeit ſich gründende Bautaxe erwarten kann.

Die Bauverſtändigen, welche eine Bautaxe entwerfen ſollen, werden allemahl wohl thun, wenn ſie ſich dabey eine gehörig ausgearbeite fremde Bautaxe zum Muſter erwählen, und nach derſelben, ſo weit ſie ſich auf ihr Land oder Provinz anwenden läßt, die ihrige einrichten, bey den Preiſen ſelbſt aber den im Lande gewöhnlichen Preis der Lebensmittel zum Grunde legen. Ich kann keine beſſere, als die oft angeführte Churmärkiſche Bautaxe, zum Muſter vorſchlagen. Dieſelbe iſt ſehr umſtändlich und ordentlich eingerichtet, und die Arbeiten der verſchiedenen zum Bauweſen gehörigen Handwerker ſind darin, ſo viel als möglich und nöthig iſt, aus einander geſetzt. Sie hat nicht allein die große und berühmte Reſidenz Berlin, mithin große und auf prächtige Art erbauete Häuſer, ſondern auch geringere in mittelmäßigen und kleinen Städten, ja ſelbſt die Wohnungen und Wirthſchaftsgebäude auf dem Lande, zum Gegenſtande, und beſchreibt die zu einem jeden gehörigen auf mancherley Weiſe einzurichtenden Bauſtücke ſehr ausführlich. Selbſt die darin feſtgeſetzten Preiſe werden in andern Ländern nicht ganz ohne Nutzen ſeyn; denn ob man ſelbige gleich nicht aller Orten beybehalten kann, ſondern hierbey, wie ſchon erinnert worden, auf die Umſtände und den Preis der Lebensmittel eines jeden Landes zurück ſehen muß, ſo können ſie doch wenigſtens die Proportion, wie der Preis bey dieſer oder jenen Arbeit, wegen der dazu erforderten größern oder geringern Kunſt und Geſchicklichkeit, und mehr oder wenigern Mühe, nothwendig bald ſteigen, bald fallen muß, an die Hand geben. Ich werde die in derſelben für jedes Bau-Handwerk beſtimmten Preiſe am gehörigen Orte, unter den Artikeln: Bildhauer, Böttcher, Brunnenmacher, Dachdecker, Drechsler, Gelbgießer, Glaſer, Grob-Schmid, Klempner, Kupferſchmid, Lehmer, Mahler,

Mäurer,

Mäurer, Mühlenbau, Nagelſchmid, Schieferdecker, Schiffbau, Schlöſſer, Seiler, Steinmetzer, Stein-Setzer, Stuccaturarbeit, Teichgräber, Tiſchler, Töpfer, Zimmermann ꝛc. anzeigen.

Da die Bautaxe den gewöhnlichen Preis der Lebens-Mittel zum Grunde hat, und mit demſelben in einem gerechten Verhältniß ſtehen muß, wenn ſie nicht unbillig ſeyn ſoll; ſo folget ganz natürlich, daß ſie ſofort geändert werden müſſe, als ſich der Preis der Lebensmittel ſtark abändert. Dieſes trägt ſich gemeiniglich zu Kriegeszeiten zu, wo überhaupt alle Polizeytaxen wenig befolget werden können; oder, wenn durch einen allgemeinen Mißwachs, Hagelſchlag, Ueberſchwemmung, Heuſchreckenfraß, oder andere Landplagen, eine ungewöhnliche Theurung im Lande entſteht. Dem ungeachtet iſt es nicht nöthig, daß in ſolchen Fällen eine Bautaxe ganz und gar aufgehoben, und dagegen eine neue angefertiget werde. Es pflegt auch ſolches nicht zu geſchehen, ſondern man macht durch beſondere Verordnungen bekannt, daß der Preis des Handwerkslohnes um einen gewiſſen Theil, gegen den in der Bautaxe einmahl feſtgeſetzten Preis, erhöhet, und dieſer erhöhete Preis bis auf weitere Verordnung beobachtet werden ſolle. So bald aber die Urſachen, die ihn veranlaſſet haben, aufhören, und die Lebensmittel wieder auf ihren alten Preis kommen: ſo fängt auch dit Bautaxe an, ihre vorige Gültigkeit zu erlangen.

Endlich muß eine Bautaxe auf das genaueſte befolget werden. Will man ſich auf die Aufrechterhaltung derſelben Hoffnung machen, ſo muß eine jede Entgegenhandlung dawider ohne alle Nachſicht beſtrafet werden. Die Erlaſſung der Strafe, die Gelindigkeit, die es bey Verweiſen und Bedrohungen der Strafe bewenden läßt, hat, wie bey allen Geſetzen, und bey Polizeytaxen noch mehr, allemahl die Wirkung, daß die Entgegenhandlungen deſto häufiger werden. Diejenigen Handwerksmeiſter, beſonders die Zimmerleute und Mäurer, welche ſich der Bau-

Taxe bey einem oder andern Stücke widerſetzen, müſſen anfänglich mit Gelde, z. E. das erſte Mahl mit 5 Rthlr., und das zweyte Mahl mit 10 Rthlr., das dritte Mahl aber mit Verluſt des Meiſterrechtes, beſtrafet werden. Diejenigen Geſellen, die derſelben entgegen handeln, ſind das erſte Mahl mit achttägigem Gefängniß im Bürgergehorſam, und das zweyte Mahl mit Ausſchließung von fernerer Arbeit, zu beſtrafen. Bey anderweit verſpürter Widerſetzlichkeit der Handwerker, muß man fremde von andern Orten, zu Fertigung der vorfallenden Arbeit, gegen die in der Bautaxe beſtimmte Bezahlung, zulaſſen, und wider alle Beeinträchtigungen kräftig ſchützen. Eben alſo muß den Bauenden, ohne Unterſchied des Standes, auf das ſchärfſte verbothen werden, den Arbeitslohn unter keinerley Vorwand zu erhöhen, damit durch ſolche eigenmächtige Erhöhung die Dürftigen nicht bedrücket werden. Wenn zwiſchen den Bauherren und Handwerkern Streitigkeiten oder gar Proceſſe entſtehen, ſo müſſen ſolche nach der Bautaxe decidirt und abgemacht werden.

Bau=Zeit. Die allerbequemſte Bauzeit auf dem Lande, iſt unſtreitig, nach der ordentlichen Kalenderrechnung, der Frühling, Sommer und Herbſt. Der Winter iſt nur zum Bauen im Waſſer bequem, nähmlich, wenn das Waſſer mit Eis dick überfroren iſt, und Vieh und Menſchen ſicher darauf gehen können; wenn z. E. über mittlere Ströhme an Brücken zu bauen iſt; wenn Waſſerrechen, Eisböcke, Pfähle u. d. gl. über das Waſſer zu bauen oder anzurichten ſind; abſonderlich können zur Winterszeit die Pfähle, ohne daß eine Rüſtung gebauet werden darf, eingeſtoßen werden. Ein ordentlicher Bau auf dem Lande kann am beſten im Frühlinge mit Anfange des Aprils, oder, wenn es die Witterung zuläßt, noch im März angefangen werden; es iſt dazu die angenehmſte Zeit, es wird warm, die Tage nehmen zu, es trocknet die Arbeit am beſten;

ſten; und wer nur etwa ein oder wenige neue Gebäude zu banen hat, der thut ſehr wohl, wenn er es ſo einrichtet, daß er zu Johannis mit ſeinem Bau fertig iſt. Er kann alsdenn die Fuhren und Handdienſte zum Heu und Getreide, auch anderer nöthigen Sommerarbeit, anwenden. Die Bauarbeit im ſpäten Herbſte iſt nicht ſehr vortheilhaft; es wird ſchon nicht ſo gut gefördert, es kommt rauhe Luft, kaltes Regenwetter, und die Tage nehmen auch immer ab, auch trocknet die Arbeit nicht mehr viel.

Bavaroiſe, eine Art von warmen Liqueur, der aus Thee und Syrop de Capillaire bereitet wird. Man nennet ihn auch Bavaroiſe à l'eau; denn wenn Milch hinzu kommt, heißt er Bavaroiſe au lait. Die Frauenzimmer haben auch an ihren Kleidern eine Art von Agremens à la Bavaroiſe.

Bauch, L. Abdomen, Venter, Fr. Ventre, iſt, bey Menſchen, bekannter Maßen, der untere Theil des Leibes, vom Anfange des Bruſtbeines an, bis zu den Schaambeinen.

Bey den Pferden nennet man Bauch, oder Wanſt, Fr. Coffre, die Höhle, welche von den Rippen umſchloſſen iſt; imgleichen den untern Theil des Körpers an dem Orte des Bruſtbeines, und den untern Theil der Rippen; und in dieſem Verſtande iſt der Bauch des Pferdes das, was der vordere Theil der Bruſt bey dem Menſchen iſt. Wenn ſich der Bauch, nach dem Hintertheile zu, wie bey einem Windhunde, erhebt, ſagt man: das Pferd habe keinen Leib, oder ſey engbauchig, Fr. étroit de boyau. Dergleichen Pferde freſſen meiſtens wenig, ſind aber gleichwohl faſt alle hitzig oder gierig. Wenn der Bauch tiefer, als die Rippen, herunter geht, und wenn dieſer Theil allzuvoll iſt, ſagt man: das Pferd habe einen Hängebauch, oder Kuhbauch, F. Ventre de vache, Ventre avalé. Es iſt dieſes ein mehr wider die Schönheit, als Güte, ſtreitender Fehler; indeſſen ſind doch ſolche zu Campagne-Pferden untauglich, weil ſie durch ihren Bauch ſchwerfällig, unbeholfen und langſam werden. Wenn ein ſol-

ches Pferd jung iſt, ſo frißt es ſtark; und wenn es öfters huſtet, ſo hat man zu befürchten, daß es hartſchlägig wird.

Bey den Landleuten heißt Bauch, wenn man an dem Aerndewagen an jeder Leiter, bey der daran zwiſchen dem Hinter- und Vorder-Rade befindlichen Oeffnung, drey Stricke, welche man Bauch-Seile oder Bauch-Stricke nennet, mit ihren beyden Enden, an dem Ober- und Unter-Leiterbaum, ungefähr 2 Spannen weit von einander, anſchleifet und feſt machet, damit nicht nur bey dem Einführen des Getreides eine Anzahl Garben darein geleget, und alſo mehr, als ſonſt ordentlich zwiſchen den Leitern geladen, ſondern auch der Wagen, wegen des auf unebenem Lande zu Schaden kommenden Schwankens, ſicherer geführet werden könne. Die Holzbauern und Fuhrleute machen an ihren Holz- und Laſt-Wagen auch Bäuche, und zwar von Wieden oder Ketten.

Wenn ein Gebäude, ſonderlich aber eine Mauer, vor Alter oder ſonſt andern Fehlern hängig wird, oder ſich heraus begibt, ſo nennet man ſolches ebenfalls einen Bauch.

Bauch, (Herren-) ſiehe in H.

Bauch-Bettchen, Bauch-Küſſen, iſt ein kleines, mit weichen Flaum- oder Schwanen-Federn ausgeſtopftes, und mit einem feinen Ueberzuge, entweder von Damaſt, Seidenzeug, Kattun, weißer Leinwand rc. überzogenes Bette, welches kränkliche und zärtliche Perſonen, die Bruſt warm zu halten, und die Ausdünſtung zu befördern, auf der Bruſt tragen. Insgemein aber pflegt man zarten Kindern dergleichen des Nachts vorzubinden.

Bauch-Fluß des Rindviehes rc. ſ. Durchlauf. Ruhr.

Bauch-Geſchwulſt, bey Pferden, erfordert ein wollenes Tuch, welches mit Wermuth und Kamillen in Waſſer geſotten, worin etwas Salpeter aufgelöſet, täglich zwey Mahl warm umzubinden.

Auch das Rindvieh bekommt zuweilen eine Bauch-Geſchwulſt, wobey zu unterſuchen, ob es nur von übler Verdauung, Blähung oder Verſtopfung, oder

von

von etwas giftigen, als: dem Schierlingskraut, oder gar deſſen Wurzel, die von den Bächen zuweilen ausgeworfen wird, entſtanden ſey. Siehe Blähung. Schierling. Verſtopfung.

Bauch=Grimmen, Bauchweh, Leibſchmerzen; ſ. Darmgicht.

Bauch=Gurt, Fr. Ventriére, iſt ein breiter Riemen, welcher an den Seitenblättern und Reit=Scheiden auf der einen Seite angenähet oder angeſchnallet, unter des Pferdes Bauch hindurch gezogen, und auf der andern Seite, vermittelſt eines eiſernen Knebels, in einen am Seiten-Blatt befindlichen Ring geknebelt und befeſtiget wird.

Bauch=Haken, ſiehe unter Haken.

Bauch=Küſſen, ſiehe Bauch=Bettchen.

Bauchſchlagend, nennet man ein keichendes Pferd, Fr. Cheval pouſſif; ſiehe Keichen.

Bauch=Seile, Bauch=Stricke, ſiehe S. 764, unter Bauch.

Bauch=Walze, ſiehe Walze.

Bauch=Waſſerſucht, ſiehe Waſſerſucht.

Bauch=Weh, ſiehe Darmgicht.

Bauch=Würmer, ſiehe Würmer.

Baucia, ſiehe *Acanthus germanicus*.

Baudruche, ſiehe *Bodruche*.

Bauen, heißt überhaupt, einen Platz alſo zubereiten, daß man darin ſicher und bequem wohnen, und ſeinen Aufenthalt haben könne. Siehe Bau.

Im landwirthſchaftlichen Verſtande heißt Bauen, die Aecker, Wieſen, Gärten, Wälder ꝛc. mit Düngen, Pflügen, Säen, Egen, Hacken, Ausholzen ꝛc. dergeſtalt zurichten, daß man den erwünſchten Nutzen davon haben möge. Siehe Ackerbau.

Bauer, Landmann, L. Agricola, Ruſticus, Fr Cultivateur, Laboureur, Ouvrier, Paiſan, Ruſtique, iſt überhaupt derjenige, der das Feld gehöriger Maßen tracitret, und Früchte zu tragen geſchickt machet, auch allein von dem Feldbau

seine

ſeine Nahrung und Lebensunterhalt ſuchen muß. Der Bauernſtand iſt nicht nur der alleràlteſte, indem man das Alterthum deſſelben bald nach Erſchaffung des erſten Menſchen herleiten kann, ſondern auch der allernützlichſte und allernöthigſte, weil alles und jedes, was in der Welt lebet, dadurch ernähret und erhalten wird, auch ohne denſelben das gemeine Weſen keinesweges beſtehen kann. Wenn man den eigentlichen Stand der Bauern nach ſeinem Urſprunge in Deutſchland betrachtet, ſo iſt derſelbe von den ehemahligen Leibeigenen herzuleiten, die endlich in den mittlern Zeiten, aus einer irrigen Meinung, als ob der Knechtsſtand der chriſtlichen Religion zuwider, haufenweiſe einige Rechte der Freygelaſſenen erlanget haben, und daher, ungeachtet ſie an den meiſten Orten heut zu Tage freye Leute ſind, von ihren Gütern Dienſte thun und Zinſen geben müſſen. Ja, es wird ordentlich dafür gehalten, daß auf dem Lande, alle Bauergüter dienſt- und zinsbar ſeyn, wenn ſie nicht ihre Freyheit ſonſt erweiſen können. Der eigentliche Bauernſtand hat auch eben daher noch viel Knechtiſches bey ſich, und iſt deswegen noch bey uns Deutſchen in einiger Verächtlichkeit. Ein Bauer überhaupt iſt alſo eigentlich ein Menſch, der ſelbſt vor ſeine Perſon das Land bauet, und von ſeinen Landgütern Hand- oder Spann-Frohne thun und Zinſen geben muß. Sie haben auch übrigens aus dem Alterthume noch vielerley andere Nahmen und mannigfaltigen Unterſchied.

Bauer, wird an einigen Orten, in einer Dorfgemeinde, derjenige inſonderheit genennet, welcher ein Gut beſitzt, worauf wenigſtens ein Par Pferde gehalten werden müſſen, ſowohl ſeinen Feldbau damit zu beſtreiten, als auch die der Herrſchaft zu gewiſſen Zeiten ſchuldigen Frohndienſte mit verrichten zu können. Dergleichen Dienſte aber ſind alſo beſchaffen, daß ſie 1) entweder mit Pferden oder anderm Zugvieh, oder 2) mit der Hand verrichtet werden. Jene ſind diejenigen zu thun ſchuldig, welche Aecker beſitzen, dieſerwegen Zugvieh halten, auch deswe-

deswegen Anſpanner, Ausſpänner, Pferdner oder Hüfner genannt werden. Die, ſo Hausdienſte leiſten, keinen Acker, oder doch ſehr wenigen, beſitzen, oder die nur eine Hütte haben, oder ſich von Gartenfrüchten nähren, heißen Hinterſaſſen, Handfröhner, Cothſaſſen, oder Coſſäten, Gärtner, Häusler, Hausgenoſſen. In weitläuftigem Verſtande, und wenn man überhaupt nur unter dem Worte Bauer, alle Landleute, oder die auf dem Lande wohnen, verſteht, rechnet man auch billig, die adeligen Geſchlechts ſind, dahin; wie ſie denn auch deswegen, wenn ſie vom bloßen Feldbau leben, in Schwaben Sammete Bauern genannt werden. Sonſt iſt, gedachter Maßen, der Bauern Zuſtand in Deutſchland nicht einerley. Denn einige ſind keiner Herrſchaft, außer dem römiſchen Kaiſer, unterworfen, und werden daher des Heil. Röm. Reichs oder nur ſchlechthin Reichs-Bauern genennet. Andere ſind andern Fürſten, Grafen, Städten und Herrſchaften auf dem Lande unterworfen, und treiben den Ackerbau auf ihren eigenen Gütern, ſind aber nicht dienſtbar, ſondern freye Leute, die nichts anders als die gemeinen Landesbeſchwerden tragen, zuweilen auch von ihren liegenden Gründen Zins- oder Schutzgeld entrichten, im übrigen aber von aller Dienſtbarkeit befreyet ſind, dergleichen in Schwaben, Franken und andern Orten, zu finden, und Frey-Bauern genennet werden. Noch andere werden zwar zu Frohnen und Dienſten nicht gebraucht, haben aber die Aecker, Wieſen und Häuſer von ihrer unmittelbaren Obrigkeit, und müſſen dafür jährlich einen gewiſſen Erbzins, Gült oder Pacht entrichten, und werden daher Pacht-Leute und Pacht-Bauern, anderswo auch Lands-Adler, genennet. Endlich müſſen andere, neben der Zins, Gült oder Steuer, auch Pferde- oder Hand-Frohnen verrichten, können aber mit ihren Gütern freywillig ſchalten und walten, ſelbige veräußern, und ſich an andere Oerter wenden, und werden den leibeigenen Bauern, die in Pommern, Meklenburg, Holſtein ꝛc. bekannt ſind, entgegengeſetzt. Sie-

Siehe auch Feſtebauer, Freybauer, Frohnbauer, Gültbauer, Halbbauer, Hofbauer, Holzbauer ꝛc.

Bauer-Glocke, } ſiehe in G.
Bauer-Groſchen, }

Bauern-Güter, L. Prædia ruſtica. Die Bauerngüter haben bey den alten Deutſchen mit den adeligen ihren Anfang genommen. Die Herren theilten ihre Aecker und Wieſen unter ihre Knechte aus; dieſe bebaueten ſolche mit ihrer eigenen Familie, und gaben davon ein Gewiſſes an Getreide, Vieh und Kleidern, welches man einen Zins oder Pacht nennen kann. Die zu ihren Haushaltungen nöthigen Gebäude waren ſehr ſchlecht, und ſehr zerſtreut aus einander gelegen. Nachher wurde die Landwirthſchaft in etwas beſſere Ordnung gebracht, und viele Knechte wurden freygelaſſen. Als ſich hierauf die Geiſtlichkeit nicht wenig vermehrte, und die Landſaſſen anfingen, Aecker und Güter, auch zu deren Bearbeitung Knechte und Mägde an die Kirchen zu offeriren, auch ſonſt aus Aberglauben viele Manumiſſiones pro ſalute animæ, und anderer Urſachen halber, unternahmen: ſo wollte es hierbey den Ingenuis an Knechten gebrechen, und ſie mußten ihre Arbeiter miethen; und indem der Ertrag der Güter nicht überſchüſſig war, ſo wurden ſie gezwungen, den Freygelaſſenen unter Angelobung gewiſſer Dienſte und eines jährlichen Zinſes vieles zu übergeben, ſie aber zuſammen in Dörfer zu ziehen. Gleichwie nun diejenigen Coloni, welche in dem alten Zuſtande geblieben, nach der Herren Pfeiſe tanzen mußten: alſo waren viele Freygelaſſene, welche ſich wieder, theils aus Noth, theils nach Gefallen, zu dem Ackerbau wendeten, und daher auf verſchiedene Conditionen mit den Gutsherren accordirten, wodurch mancher ein Gut ganz eigen und erblich, ein anderer hingegen nur nach dem nutzbaren Eigenthum, oder auf gewiſſe Zeit, angenommen, und davon Pacht, Dienſt und Zinſen angelobet. Hieraus ſind nun gar verſchiedene Güter nach verſchiedenen Rechten, Contracten und Formuln,

ſammt vielerley Nahmen entſtanden; z. E. Erbpacht=Güter, Laßgüter, churmedige Güter, Landſiedeleyen, Meiergüter, Schillingsgüter, Erbzins= und andere Zins= und Dienſtgüter, von welchen beſondere Abhandlungen folgen werden.

Dieſe verſchiedene Arten der Bauerngüter leiden, nach ihrer Einrichtung und Beſchaffenheit, eine verſchiedene Eintheilung. Von einigen gehört das Eigenthum den landesherrlichen Domänen oder den Rittergütern zu, und der Bauer hat nur die bloße Benutzung. Bey einigen iſt dieſe Benutzung erblich, bey andern geht ſie auf die Lebenszeit des Beſitzers, und bey andern nur auf gewiſſe Jahre. Einige Bauerngüter ſind ganz erb= und eigenthümlich, obwohl mit verſchiedener Einſchränkung. Einige ſind unſteuerbar, und liegen nicht unter der Contribution, Steuern und Schocken, ob ſie gleich nebſt andern Dorfeinwohnern einige Reihelaſten und das Nachbarrecht mit tragen müſſen. Sie ſind auch entweder dienſt= zins= und ſteuer= oder nur von Steuern und Dienſten frey. Andere ſind belaſtet und ſteuerbar, und müſſen ſowohl alle Land sabgaben, als auch die Baubeſchwerden und Pflichten entrichten. Einige ſind dienſtbar, und müſſen nach ihrer hergebrachten Schuldigkeit Dienſte leiſten; dahingegen andere dienſtfrey, und nur zu Entrichtung eines gewiſſen jährlichen Zinſes, und anderer Kleinigkeiten, verbunden ſind. Endlich gibt es auch ſchriftſaſſige Bauerngüter, die durch ein beſonderes Privilegium des Landesherren von der Amtsgerichtbarkeit, welcher ſonſt die andern unterworfen ſind, eximiret worden, und deren Beſitzer öfters, wie um Görlitz herum, und in Grüningen bey Halberſtadt, Landſaſſen heiſſen. Außerdem werden die Bauerngüter in Anſpann= ganz= und halbe Acker=Höfe, Ganz= Halb= Spitz= Karren= Spänder= und Fröhner= Coſſathen und Hinterſättler= Güter eingetheilt, deren Schuldigkeiten jedes Ortes Ord-

nungen, Receſſe und Verträge ausweiſen. Die Häuſer der Bringſitzer, Häusler oder Beyſitzer, ſind keine eigentliche Bauerngüter.

Die Bauerngüter ſind ein wichtiger Gegenſtand der höchſten Landespolizey. Von der vollkommenen Cultur des Bodens und dem Flor der Landwirthſchaft hängt die Wohlfahrt des Staates hauptſächlich ab. Es kann alſo dem Staate nicht gleichgültig ſeyn, ob dieſe Güter ſchlecht oder wohl beſchaffen ſind, oder ob ſie wohl oder übel genutzet werden. Nun finden ſich aber bey den meiſten Bauerngütern noch ſo viele und große Fehler, welche einer blühenden Landwirthſchaft dergeſtalt im Wege ſtehen, daß, ſo lange dieſelben nicht verbeſſert werden, man ſich den Flor der Landwirthſchaft niemahls verſprechen kann. Eine weiſe Regierung muß demnach alle ihre Aufmerkſamkeit, Vorſorge und Mühe anwenden, dieſe Fehler, ſo viel als möglich, zu verbeſſern.

Die meiſten Bauerngüter ſind ſo beſchaffen, daß die Bauern nicht Eigenthümer davon ſind. Das Eigenthum gehört entweder den landesherrlichen Domänen, oder den Rittergütern und Privatperſonen; die Bauern hingegen ſind Leibeigene, und haben die bloße Nutzung der Güter auf Meierrecht, oder andere, in verſchiedenen Ländern eingeführte Rechte; ſie müſſen alſo immer befürchten, daß ſie aus dem Beſitze ihrer Güter heraus geſetzet werden. So lange ſolche Einrichtungen Statt finden, kann man ſich gar keine Hoffnung machen, daß die Landwirthſchaft in Flor kommen wird; und der Staat zieht mithin aus dem Boden des Landes bey weitem nicht denjenigen Nutzen, den er ſich verſprechen könnte, wenn die Bauern ſelbſt Eigenthümer der Bauerngüter wären. Denn ſo lange ſie dieſes nicht ſind, fehlt ihnen der vornehmſte Bewegungsgrund, und die wirkſamſte Triebfeder, ihre Grundſtücke auf das beſte zu cultiviren. Aller Fleiß und Arbeitſamkeit entſpringt aus der Quelle, daß man ſich ein bequemes Leben verſchaffen

ſchaffen, und ſeine Kinder nach ſeinem Tode in guten Umſtänden hinterlaſſen will. Niemand arbeitet gern zum Nutzen eines andern. Wenn hingegen die Bauern ihre Güter erb-und eigenthümlich beſitzen, mithin verſichert ſind, daß ſie ſolche nach ihrem Tode ihren Kindern hinterlaſſen: ſo werden ſie allen möglichen Fleiß anwenden, um ſie in immer beſſern und vollkommenern Zuſtand zu ſetzen, und ihre Kinder dadurch glücklich zu machen. Man ſieht hieraus ganz klar, wie ſchädlich die Leibeigenſchaft iſt, und wie nützlich es hingegen ſeyn würde, wenn ſolche abgeſchaffet, und das Eigenthum der Güter an die Bauern abgetreten würde. Die Eigenthümer würden dabey gar nichts einbüßen, wenn ſie die Bauerngüter in Erbzinsgüter verwandelten, und ſich die zeitherigen Einkünfte als einen jährlichen Erbzins vorbehielten; wobey die Bauern dennoch die Frohndienſte verrichten könnten, die aber nach der Billigkeit und Klugheit eingerichtet, und dadurch ordentliche Dienſtreglements für allezeit und beſtändig feſtgeſetzt und beſchrieben werden müßten.

Ein anderer Fehler, welcher viel darzu beyträgt, daß den Bauern das Eigenthum ihrer Güter entzogen wird, iſt, wenn man geſtattet, daß andere, die nicht Bauern ſind, und die Bauerngüter nicht ſelbſt bewohnen, noch die Wirthſchaft darauf treiben, Eigenthümer derſelben ſeyn können. Hierher gehört, wenn die Adeligen und andere Gutsherren die Bauerhöfe ihrer Unterthanen an ſich ziehen, und zu ihren adeligen Gütern ſchlagen dürfen. Alſo führt der Herr von Juſti, im II Bande ſeiner oecon. Schriften, S. 268, ein däniſches Geſetz an, welches verordnet, daß ein jedes adeliges Gut an Bauerhöfen 200 Tonnen, oder 666 Morgen à 150 Quadratruthen, Hartkorn beſitzen muß, wenn es die Befreyung von denjenigen Ländereyen, die es ſelbſt bauet, genießen will. Dieſes Geſetz, ſagt Hr. von Juſti, ſcheint recht gemacht zu ſeyn, das Eigenthum

 der

der Bauern zu verhindern. Der Edelmann wird ſo leicht keinen Bauerhof verkaufen, weil auf dem Beſitze derſelben ein ſo anſehnliches Recht beruhet. Hat er mehr Bauerhöfe, als zu 200 Tonnen Hartkorn erforderlich ſind, ſo wird er die nächſten und gelegenſten zu denen Ländereyen einziehen, die er ſelbſt bauet; und er wird ſich wohl hüten, einen einzigen zu verkaufen. Dergleichen Geſetze ſind nicht allein der Cultur des Bodens gerade entgegen, ſondern ſie fallen auch dem armen Landmanne zu einer unausſprechlichen Laſt. Da auf der einen Seite der Edelmann die Ländereyen, die er ſelbſt bauet, ohne Ende vermehren kann; und da auf der andern Seite die Frohndienſte der Bauern nicht beſtimmt und feſtgeſetzt ſind: ſo kann man leicht erachten, wie groß die Laſt der Bauern nach und nach anwachſen muß. Eben ſo nachtheilig ſind dieſe Geſetze dem landesherrlichen Finanz=Intereſſe. Der Edelmann kann ſo viel Bauerhöfe, als er will, der Contribution entziehen, wenn er nur immer ſo viel Bauerhöfe durch neuen Anbau, oder durch Ankauf, für voll erhält, als 200 Tonnen Hartkorn betragen. In allen Staaten, wo die Landwirthſchaft blühet, hat man von allen demjenigen, was in Dänemark Statt findet, gerade das Gegentheil eingerichtet. Man hat in einigen Staaten Geſetze, daß die Bauerngüter keinen andern Eigenthümer haben können, als der ſelbſt darauf wohnet. Man hat die Ländereyen, die zu den adeligen Gütern gehören, ein=für allemahl beſtimmt und feſtgeſetzt. Kaufen und ererben die Edelleute mehr Ländereyen, ſo ſind ſie weder von Schatzungen noch Abgaben frey, noch ſind die Bauern ſchuldig, Frohndienſte dabey zu verrichten. In einigen deutſchen Staaten wird den Adeligen nicht einmahl verſtattet, die wüſten Bauerngüter und überhaupt die Bauerngüter, an ſich zu bringen, und ſolche zu ihren Gütern zu ziehen; und in Sachſen ſollen ſolche nicht einmahl an die

Bürger

Bürger gelangen. In den königl. preußiſchen Landen, iſt keiner Grundherrſchaft, ſie ſey geiſtlich oder weltlich, und überhaupt keinem Dominio, erlaubt, Bauerngüter an ſich zu bringen, oder auch die Aecker, Wieſen und übrigen Realitäten davon an ſich zu ziehen, und die Höfe, ſtatt Bauern, mit Gärtnern, Häuslern oder Tagelöhnern zu beſetzen. Wenn Bauergüter ausſterben, oder Schulden halber dem Beſitzer abgenommen werden müſſen: ſo muß das Dominium ſich zuvörderſt alle Mühe geben, einen andern tüchtigen Wirth, welcher das Gut entweder gegen Erlegung der darauf haftenden Schulden, oder aber, da ſolche nicht vorhanden, gegen billige Conditionen, annehme, zu erhalten; und iſt immittelſt bey eigener Vertretung dafür zu ſorgen ſchuldig, daß die ſchadhaften Wohn= und Wirthſchaftsgebäude repariret, auch die Aecker und Wieſen entweder miethsweiſe ausgethan, oder gegen billige Belohnung adminiſtriret, und in der Wirthſchaft durchaus nicht unbeſtellt gelaſſen, aus den einkommenden Revenüen aber allem andern die monathliche Contribution, ſodenn die currenten Intereſſen und herrſchaftlichen Præſtanda berichtiget, und was über dem noch übrig bleibt, zur Melioration des Gutes angewendet werden möge. Wenn alle vom Dominio angewandte Bemühungen zu Herbeyſchaffung eines neuen Wirthes vergebens, die tentirte Adminiſtration des Gutes zu deſſen fernern Erhaltung nicht hinlänglich, und dergleichen Bauergut auf eine andere Weiſe unterzubringen nicht möglich, folglich deſſen Einziehung an das Dominium unvermeidlich ſeyn ſollte: ſo muß dennoch der Landrath des Kreiſes zuvörderſt die dabey vorkommenden Umſtände auf das genaueſte unterſuchen, und im Fall auch dieſer einen neuen Wirth auf dem Gute zu erhalten nicht im Stande, von der Nothwendigkeit, daß ſolches dem Dominio überlaſſen werde, an die vorgeſetzte Krieges= und Do-

mänen-Kammer pflichtmäßigen Bericht erſtatten, und Approbation einhohlen. Dieſe Approbation hat jedoch in keinem andern Falle Statt, und wird nicht ertheilet, als wenn vorher genugſam erwieſen worden: 1) Daß das Gut Schulden halber nothwendig verkauft werden müſſen, und deſſen Beſitzer dabey ſich keinesweges conſerviren können. 2) Daß, aller angewendeten Bemühung ungeachtet, kein Käufer oder Annehmer zu ſolchem Gute auszufinden geweſen. 3) Daß das Gut nach der Landesobſervanz gerichtlich taxiret, und dabey überall legaliter verfahren worden. 4) Daß der Verkauf des Gutes nicht bloß in demſelben Dorfe ausgehangen und bekannt gemacht, ſondern auch durch die Intelligenzzettel und ausgehangene Intimationen in der Kreiscaſſe und den nächſtgelegenen Dörfern publiciret ſey. Alles, was hier in Anſehung der den Unterthanen erb- und eigenthümlich zugehörigen Güter verordnet wird, findet auch bey denjenigen Bauerhöfen Statt, welche den Grundherrſchaften zuſtändig ſind, und auf welche ſie die Unterthanen nur ausſetzt.

S. Königl. Preuſſiſche Conſtitution, nach welcher im Herzogthum Schleſien ſo wenig denen adelichen Dominiis, Bauerngüter oder darzu gehörigen Pertinentien an ſich zu ziehen erlaubt, als denen Bauerngemeinden geſtattet werden ſoll, adeliche Güter, Dörfer oder Herrſchaften, vor ſich allein, oder mit andern in communione, an ſich zu bringen, d. 14 Jul. 1749, in der Samml. ſchleſiſcher Ordnungen.

Durch dergleichen Maßregeln und Geſetze kann das Eigenthum in die Hände der Bauern geleitet werden; wiewohl Hr. von Juſti, im I B. ſeiner Policeywiſſenſchaft, S. 183, f. dafür hält, daß die Regierung nicht einmahl nöthig habe, geſetzlich zu verordnen, daß niemand Eigenthümer eines Bauerngutes ſeyn könne, der es nicht ſelbſt bewohne, und die Wirthſchaft darauf treibe; es dürfe die Regierung nur auf alle Bauerngüter, die von ihrem Eigenthümer nicht ſelbſt bewohnt werden, 8 bis 10 Rthlr. jährliche Abgaben

mehr

mehr legen, und verordnen, daß dieſe Abgabe nicht von dem leibeigenen Bauer, von dem Meier oder Pachter entrichtet, ſondern von den dem Eigenthümer gehörigen Einkünften erleget werden ſolle.

J. H. L. A. Beweis, daß die gewöhnliche Interims-Beſetzung verſchuldeter Bauergüter nicht allemahl das Mittel ſey, ſelbige wieder empor zu bringen, ſt. im 8 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757.

So richtig der Grundſatz iſt, daß niemand Eigenthümer eines Bauergutes ſeyn ſoll, als der es nicht ſelbſt bewohnet und die Wirthſchaft darauf treibt: ſo nimmt dennoch Hr. von Juſti, am angeführten Orte, die Gegend um die Hauptſtadt auf drey Meilen weit, davon aus.

Er ſagt, in der Hauptſtadt, wenn ſie etwas reich wäre, fänden ſich gemeiniglich viel Leute, welche, zu ihrer Veränderung und Vergnügen, den Sommer gern auf dem Lande zubrächten, und daher in der Nähe Bauerngüter kauften, die ſie mit ſchönen Gebäuden und Gärten ziereten, ohne darauf zu ſehen, ob ſich ihr angewendetes Capital wieder verintereſſiret. Dieſes müßte der Staat keinesweges hindern, ſondern vielmehr auf alle Art befördern. Die Hauptſtadt wäre gleichſam das Hauptwohnhaus des geſammten Volkes. Gleichwie man nun jedermann nach der Beſchaffenheit ſeiner Wohnung, ſeines Hausgeräthes, ſeiner Gärten, u. d. gl. zu beurtheilen pflegte: ſo wären auch die Ausländer gar ſehr geneigt, den Reichthum und Wohlſtand des geſammten Volkes nach der Beſchaffenheit der Hauptſtadt und der umliegenden Gegend zu beurtheilen; und wann ſie ſähen, daß die Gegend um die Hauptſtadt wie eine halbe Wüſteney ausſähe, daß große Wälder bis vor die Thore der Hauptſtadt reichen, und auf den nächſten Dörfern alles ziemlich mager ausſieht: ſo machten ſie ſich eine tauſendmahl ſchlechtere Vorſtellung von der Armuth des Volkes, als es ſich in der That befände. Es entſtände ein öffentliches Geſchrey von dieſer Armuth des Landes, das der Bevölkerung in Anreitzung der Fremden überaus nachtheilig wäre. Eine jede weiſe Regierung ſollte alſo die vollkommene Cultur der Gegend ihrer Hauptſtadt auf eine in die Augen fallende Art durch alle dienliche Maßregeln zu befördern ſuchen; und in dieſem Betracht würde das vorhin vorgeſchlagene Geſetz auf dieſe Gegend nicht erſtrecket werden können.

Auch iſt es kein geringer Fehler, wenn die Bauern-Güter allzu groß ſind, und keine rechte Proportion haben. Große Bauerngüter befördern die Cultur des Landes wenig. Je mäßiger der Antheil von Feldern iſt, den jemand beſitzt, deſto mehr Fleiß und Arbeitſamkeit kann er anwenden, dieſelben zu cultiviren und fruchtbar zu machen; da hingegen dieſe gute Cultur, wenn jemand allzu viel Feld hat, nicht einmahl möglich iſt, wenn er auch die Neigung und den Willen dazu hätte. Wenn jemand nur eine mäßige Proportion von Aeckern beſitzt: ſo hat er auch genugſame Zeit, an deren Verbeſſerung alle mögliche Mühe anzuwenden; und wenn er nur etwas auf ſeinen Nutzen aufmerkſam iſt, ſo wird er es gewiß thun. Bey dem Ackerbau kommt alles auf die Verbeſſerung der Aecker, auf ihre Düngung und fleißige Bearbeitung an; und ein mäßiges Feld, welches ſolcher Geſtalt von unermüdeten Händen bearbeitet wird, kann eben ſo viel und noch mehr Frucht geben, als ein Feld, welches noch einmahl ſo groß iſt in eben dieſem Boden, das aber ſchlecht abgewartet wird. Es iſt dieſes genugſam durch die Erfahrung beſtätigt; indem öfters ein jeder von zwey Brüdern, die ſich in ihres Vaters Bauergut getheilt hatten, in Gegenden, wo dergleichen Theilung erlaubt iſt, eben ſo viel geärndet haben, als ihr Vater von dem ganzen Bauergute zu ärnden pflegte. Eine mäßige Proportion der Bauerngüter hat auch in die Aufnahme des Nahrungsſtandes und in die Bevölkerung einen gar großen Einfluß. Je mehr Menſchen im Lande ſind, die einiges Vermögen beſitzen, und durch ihren Fleiß daſſelbe ſolchergeſtalt nutzen, daß ſie ſich die Bequemlichkeiten des Lebens verſchaffen können, deſto größer iſt der Verbrauch von allen Arten der Waaren, und je lebhafter iſt folglich der innerliche Umlauf von Gütern. Es iſt ein ſehr großer Unterſchied in der Conſumtion, wenn ein Bauer, der fünf Hufen Land beſitzt, zwey Knechte und zwey Tagelöhner kümmerlich ernähret, als

 wenn

wenn ein jeder von dieſen fünf Menſchen eine Hufe Land beſitzt, und durch ſeinen Fleiß ſein gutes Auskommen dabey hat. Dieſe fünf Familien conſumiren alsdenn gewiß drey Mahl mehr von allerley Arten von Waaren, und geben allen andern Gewerben und Hanthierungen drey Mahl mehr Beſchäftigung, als vorhin dieſer einzige Bauer mit ſeinen zwey Knechten und zwey Tagelöhnern. Folglich kann auch das Land ungleich ſtärker bevölkert werden, wenn das unbewegliche Eigenthum nur in mäßige Antheile vertheilt iſt. Das Wachsthum der Bevölkerung kommt hauptſächlich darauf an, daß ſich im Lande viele Stellen zeigen, wo zwey Menſchen ſich und ihre Familie durch ihren Fleiß gut ernähren können.

Was die rechte Proportion der Bauerngüter ſelbſt anbetrifft, ſo iſt Hr. von Juſti, im I B. ſeiner Policeywiſſ. §. 419, in der Anmerk., der Meinung, daß die rechte Größe eines Bauerngutes wäre, wenn es 2 Hufen Landes und etwas Wieſewachs, oder überhaupt 2½ Hufe Erdreich in ſich enthielte, die Hufe zu 30 Ackern, und den Acker zu 130 bis 140 rheiniſche Quadratruthen gerechnet; im IIten Bande ſeiner polit. und Finanzſchriften, S 394 hingegen, rechnet er 2 Hufen Landes, oder 60 Morgen, jeden zu 180 rheiniſchen Quadratruthen, zu einem Bauergute, ſagt aber dabey, daß kaum ſo viel nöthig wäre. Hr. Leopold, in ſeiner ökon. Civilbaukunſt, S. 682 im XI B. der öcon. Nachr. rechnet zu einem Bauergute 1½ Hufen Landes mittler Güte, wo gegen 60 dresdner Scheffel ausgeſäet werden, der Viehſtand aber zum wenigſten in 2 bis 3 Pferden, 10 Ochſen, und 12 Stücken Kühe und Gelteviech beſteht. Vermuthlich verſteht er hier große ſächſiſche Landhufen, die er in ſeiner Einleit. zur Landwirthſch. 1 Abſchn. 15 Cap. S. 56, f. berechnet, und eine ſolche 11610 Quadratruthen, à 8 leipziger Ellen lang und 8 Ellen breit, beſtimmet, und darauf 2 Pferde, 6 Ochſen, 8 Kühe und Gelteviech, auch

wenigſtens, ohne Wirth und Wirthinn, noch 5 Geſinde rechnet. Herr von Juſti behauptet auch mit gutem Grunde, daß man unter gutem und ſchlechtem Lande keinen Unterſchied, und die Bauerngüter in ſchlechtem Boden nicht noch einmahl ſo ſtark machen ſolle; indem dieſe Regel, ob ſie zwar überall angenommen iſt, der Cultur des Bodens ſehr nachtheilig ſey; weil ein Bauer in ſchlechtem Lande, wenn er noch einmahl ſo viel Land bekommt, deswegen nicht noch einmahl ſo viel Miſt, um es zu düngen, noch auch noch einmahl ſo viel Geſinde und Zugvieh, um es zu bearbeiten, habe. Man gäbe ihm alſo nur ſo viel Land mehr, um jährlich noch einmahl ſo viel brach liegen zu laſſen, als andere, worauf zum Nutzen des Staates nichts gebauet würde. Es müßte freylich ein Bauer in einem ſchlechten Boden ungleich weniger Abgaben geben, und der Contributionsfuß müßte ſich nach der Beſchaffenheit der Felder richten; allein, die Sache dürfte ſich nicht umgekehrt verhalten, und man müßte die Bauerngüter nicht nach der Größe des Contributionsfußes ausmeſſen.

Es klagt deswegen der Verfaſſer des ſowohl beſonders gedruckten, als auch im VII B. der Leipz. Samml. S. 642 enthaltenen, Sendſchreibens an Hrn. Kretſchmar, die Verbeſſerung der Landwirthſchaft überhaupt betreffend, ſehr über den Ueberfluß der bey den Bauergütern ſich findenden Aecker, und ſagt, daß derſelbe das ſechs= neun= und zwölfjährige Land geboren hätte, und daß, wenn deſſen nicht mehr wäre, als man gehörig pflügen und düngen könnte, dergleichen Mißgeburten vom Ackerbau niemahls bekannt geworden ſeyn würden. Es bleibe eine Wahrheit, daß dergleichen entlegene Aecker, welche der Bauer das Butenland nennete, (die anderwärts auch Außenland, Ausäcker heißen) auch bey der ſparſamen Beackerung ihre Schuldigkeit nur halb thäten, und zum öſtern nicht den Beſtallerlohn bezahlten, ſolglich dem Eigenthümer mehr Schaden als Vortheil brächten. Herr Prof. Berch nimmt daher in ſeiner Einleit. zur allgem. Haushalt. 2 Abth. 2 Cap. §. 5. zur Grundregel an: daß es beſſer ſey, wann die Leute Mangel an Lande, als wenn das Land Mangel

an Leuten leidet; indem das erſte Fleiß und Colonien hervorbringt, das letztere aber Faulheit und Verwüſtung nach ſich zieht.

Eine ſolche Einrichtung der Bauernhöfe nach einer guten Proportion, iſt gar keinen Schwierigkeiten unterworfen. Man hat faſt in allen Landen das Geſetz, daß die Bauerngüter durchaus nicht zerriſſen, oder getheilet werden dürfen. Eine der vornehmſten Urſachen hiervon iſt, daß die Frohndienſte deſto beſſer geleiſtet werden können. Dieſes Geſetz verurſachet, daß die Bauerngüter nicht nach der gehörigen Proportion eingerichtet werden können, indem ſie beſtändig beyſammen bleiben, und ſelbſt die ehedem davon abgeriſſenen Pertinenzien wieder dazu gebracht werden ſollen; zu welchem Ende die Rechte dem Beſitzer des Bauergutes verſchiedene Vorrechte und Befugniſſe zur Beförderung der Reunion verſtatten. Will man nun die Bauerngüter im Lande auf eine gewiſſe wohlproportionirte Größe beſtimmen: ſo darf das Geſetz wider die Zerreiſſung der Güter nur auf die einmahl feſtgeſetzte Größe eingeſchränkt, in Anſehung der überſchießenden Aecker und Wieſen aber dem Beſitzer die Freyheit verſtattet werden, ſolche unter ſeine Kinder dergeſtalt vertheilen zu dürfen, daß ſelbige eines oder mehrere neue Höfe nach der vorgeſchriebenen Größe darauf errichten können. Das dem Eigenthümer bisher zugekommene Reunions- und Vorzugsrecht kann auch in ſo weit beybehalten werden, daß vermittelſt deſſelben ein Bauer ſowohl ſein noch unvollkommenes Gut auf die verordnete Größe bringen, als auch die wieder herbey gebrachten veräußerten Stücke zu den bereits vorhandenen überſchießenden Feldern und Wieſen ſchlagen, und alſo daraus deſto füglicher neue Höfe für ſeine Kinder einrichten könne. Die Bauern werden dieſe Einrichtung als eine große Wohlthat anſehen, denn ſie ſind ohnehin ſehr geneigt, ihre Kinder mit liegenden Gütern zu verſorgen; und wenn es von ihnen abhinge, ſo würden

den ſie öfters die allerkleinſten Güter unter dieſelben vertheilen. Wegen der Frohndienſte kann man unbeſorgt ſeyn. Man kann die von dem Bauerngute abgehenden Dienſte auf die aus demſelben entſtandenen neuen Güter repartiren. Weit beſſer aber würde man fahren, wenn man die Frohndienſte in Geld verwandelte. Dieſe auf ſolche Art in eine gute Proportion geſetzte Bauern-Güter müſſen ſodenn in den Steuercataſtris, Flur- und Fund-Büchern ordentlich und umſtändlich angemerket und beſchrieben, die bey ſelbigen ſich etwa noch befindenden überſchießenden und veräußerlichen Stücke aber richtig und unterſcheidend ſpecificiret und in Anſchlag gebracht werden. Bey den wirklich nach der vorgeſchriebenen Größe eingerichteten Bauernhöfen aber iſt hinführo nicht die geringſte Zerreiſſung oder Veräußerung mehr zu geſtatten.

Es fehlt nicht an Landesordnungen, worin man dieſen Grundſätzen gefolgt iſt. In den königl. preußiſchen Landen müſſen die Beamten jährlich einige von denjenigen Dorfſchaften, welche zu viel Land haben, und ihre Aecker nicht gehörig beſtreiten und recht nutzen können, in Vorſchlag bringen, um, wo es thunlich iſt, aus zwey Bauernhöfen drey, oder aus dreyen den vierten zu machen, in welchem Falle die Dorfſchaft von ihren Kindern, Freunden und Anverwandten die neuen Wirthe ſelbſt in Vorſchlag bringen kann, die gegen geordnete Frey-Jahre ſich ſelbſt anbauen.

S. Königl. Preuß. Haushaltungs- und Wirthſchaftsreglement für die Aemter des Herzogthums Pommern ꝛc. d. 1 May 1752, §. 5 in novo Corp. Conſtit. March. Pruſſ. T. I. p. 299.

Dorfordnung für die Provinz Litthauen und die dazu gehörigen Aemter, d. 22. Nov. 1754, §. 52.

Es wird auch keinem Bauer, Gärtner, Schulzen ꝛc. erlaubt, neben ſeiner bereits habenden Poſſeſſion in demſelben Dorfe noch einen, und weit weniger mehrere Bauernhöfe, um ſolche ſelbſt zu beſitzen, zu erkaufen, ſondern, wenn ja in ein oder andern Falle ſolches nachgegeben werden müßte; ſo muß davon allezeit zuvor an den Landrath des Kreiſes Anzeige, von dieſem aber die Unterſuchung geſchehen, und zur Approbation an die Krieges- und Domänen-Kammer berichtet werden.

S. Kö-

S. Königl. Preuſſ. Verordnung, daß kein Unterthan mehr als Eine Poſſeſſion acquiriren ſoll, d. 13. Oct. 1750, in der Samml. ſchleſ. Ordn.

Auch können, nach dem Vorſchlage des Hrn. von Juſti, im I B. ſeiner Policeywiſſ. §. 188, die Abgaben als ein vortrefflicher Leitfaden gebraucht werden, die Eintheilung der Bauergüter in mäßige Antheile zu befördern. Die Abgaben müßten nähmlich allemahl nach Proportion ſteigen, als mehr Grundſtücke in einer Hand beyſammen wären, dergeſtalt, daß, wann ein Eigenthümer, der nur 1 große Hufe Land beſäße, davon jährlich 20 Thaler zu entrichten hätte, derjenige, der 2 Hufen Landes von der nähmlichen Größe und Güte in eigenthümlichem Beſitz hätte, nicht nach dem vorigen Verhältniß 40, ſondern 60 Thaler jährliche Abgaben leiſten müßte.

Nach Hrn. Paſtor Mayers Ueberſchlag, in der 4ten Fortſetz. ſeiner Beyträge ꝛc. Frf. M. 1774, 8. S. 358, fgg. müßte ein jeder Bauerhof, für den Staat nach allen Ausſichten nützlich, beſtehen aus 21 Morgen Aeckern, 9 Morgen Wieſen, oder allerhöchſtens aus

27 Morgen Ackerfeld à 256 Ruthen, dieſe zu 16 nürnberger Schuhen gerechnet.
10 — — — Wieſen.
3 — — — an Gras- Kraut und Küchen-Garten.
10 — — — Holz zur Feuerung.

Alſo überhaupt aus 50 Morgen.

Von dem Ackerfelde bauete er jährlich $\frac{2}{3}$ zur Hälfte mit Winter-, zur Hälfte mit Sommerfrucht an; $\frac{1}{3}$ bliebe über Sommer in der Brache, und würde zur Saat auf den Herbſt alſo bearbeitet.

Von den 10 Morgen Wieſen nimmt er 10 Morgen zu Heu und Grummet auf den Winter; 1 Morgen bleibt zu Klee, Turnips oder Raygras zur Graſung. Von den 3 Morgen Garten nimmt er 1 Morgen zu Baum- und Gras-Garten, 1 Morgen zu Erdtoffeln, $\frac{1}{2}$ Morgen zu Kraut auf den Winter zum Einmachen, $\frac{1}{2}$ Morgen zu Küchengemüſen auf den Sommer und Winter.

Ein Hofgut von dieſer Größe bearbeitet der Bauer, ſein Weib, 2 Knechte und 2 Mägde, und hat etwa bey den Aernden 2 Tagelöhner noch nöthig.

Zu ſeinen Arbeiten bedarf er 4 Ochſen, 3 Kühe, und kann zu ſeinem Vortheil noch 6 Stück Rindvieh zu 2 und 3 Jahren hinzu thun, und ernähret noch 10 bis 12 Schafe.

Der

Der Ertrag dieſes Gutes wird nach einem mitteln Anſchlag folgender Maßen berechnet:

	Flr.	Kr.
Von jedem Stück Rindvieh Gewinn, à 10 fl.	130	—
Von jedem Schaf, à 1 fl. ſ ſ ſ ſ ſ	10	—
Von jedem Morgen Acker, à 24 fl. ſ ſ	432	—
	572 fl.	

Davon gehen ab die herrſchaftlich-jährlichen Gebühren, die Hr. P. Mayer äußerſt gering anſetzt, und die überall um ein Drittel höher gerechnet werden. Er ſchlägt ihm nähmlich ſeine Morgenzahl, einen in den andern, für 20 Fl. an, welches 1000 Fl. beträgt; mit dieſen 1000 Fl. wird der Bauer in die Anlage gelegt, und davon bezahlt er jährlich:

	Flr.	Kr.
An Schatzung 45 Kr. vom Hundert ſ ſ ſ	7	30
Kriegs- und Soldatengeld 1 fl. 30 Kr. pro Cent	15	—
Dienſtgeld 1 fl. 30 Kr. ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ	15	—
Den Zehnden von allem ſeinen Einkommen ſ	47	12
Brod für alle Perſonen des Hauſes ſ ſ ſ	108	—
Für 2 Knechte Lohn ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ	40	—
Für 2 Mägde Lohn ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ	20	—
Ausſaat ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ	67	30
Der Aufwand für Schiff und Geſchirr, Kleider ꝛc.	102	—
	422	12

Dieſe jährliche Abgaben von der Einnahme abgezogen, hätte der Bauer für ſeine Mühe und Arbeit jährlich erhalten: 149 Flor. 48 Kr.

Da nun aber noch allerhand Nebenausgaben nicht gerechnet worden, ſo wird ihm ſchwerlich 100 Fl. reſtiren, davon er doch in 25 Jahren Handlohn und Sterbfall zu entrichten haben wird.

Man kann dies noch auf eine Art ſicherer berechnen. Sie iſt dieſe:

	Schbr.	Mltr.	Flr.	Kr.
18 Morgen Aecker gebauet, erträgt jeder, einer in den andern, vier Schober oder Schock, nähmlich 4 Mahl 60 Garben. Der Schober 2 Malter, das Mltr. 3 fl. gerechnet	72	144	432	—
Von jedem Stück Rindvieh Gewinn 10 fl. deren ſind 13 Stück ſ ſ	—	—	130	—
Von jedem Schaf, deren ſind 10 ſ	—	—	10	—
	72	144	572	—

Man

Man ſieht aus dieſem Plan, daß der Bauer von ſeinem Gute ein mäßiges übrig, und doch ſo viel übrig haben wird, daß ihm die Luſt zur Arbeit erhalten, ſein Fleiß bezahlt und die Hoffnung unterſtützt wird, ſeine Kinder einſt glücklich auf ſeinem Eigenthum zu ſehen. Es wird ihm von dem Ueberſchuß, den Hr. Mayer auf 149 Flr. 48 Kr. berechnet, noch mancher Kreutzer entfallen.

Es iſt ferner ein ſehr großer Fehler, und zieht ſowohl den Ruin und die Verwüſtung der Bauerngüter, als das ohnfehlbare Verderben, Armuth und Elend der Bauern nach ſich, wenn man dieſen verſtattet, daß ſie Güter mit Verſchreibung ſtarker Erbegelder und großer Auszüge erkaufen und an ſich bringen dürfen. Das mehreſte junge Landvolk eilt recht unbeſonnen und verblendet in ihren noch jungen und der Wirthſchaft unerfahrnen Jahren zum Erkauf der Bauerngüter. Sie bilden ſich ein, daß ſie der Beſitz einiger Güter von aller Knechtſchaft abziehe. Sie wollen gern heurathen, oder den in ihrem ledigen Stande ausgeſetzt ſeyenden Soldatenwerbungen, beſchwerlichen Hofdienſten, und andern unangenehmen Schickſalen, auf ſolche Art ausweichen; ſie bekümmern ſich aber wenig, und ſind auch vielmahls, ihres noch unreifen Verſtandes halber, zu beurtheilen nicht fähig, welcherley Bedürfniſſe zu glücklicher Behauptung eines Bauerngutes, zu Beſtreitung einer vollſtändigen Haushaltung, und hinreichender Verpflegung des ſelten ausbleibenden reichen Eheſegens, allenthalben erforderlich ſey. So bald ein junger Kerl von 17 bis 18 Jahren, der kaum 20 bis 30 Gulden zuſammen gebracht hat, eine Magd mit etwa 50 Rthlrn. zu erheurathen weiß: ſo ſchreitet er zur Ehe, erhandelt mit einem Angelde von 50 bis 60 Rthlr. ein Gut, welches 2 bis 300 Rthlr. werth iſt, und verſpricht, ſtatt ſolcher durch bares Geld zu beſtreiten geweſenen Kaufſumme, des nöthig gehabten Credits halber, an vieljährigen Erbe=oder rückſtändigen Kaufgeldern und ſo genannten Auszügen, oder jährlich bewilligten reichlichen Lieferungen

gen an Getreide, anderer Köſte und Lebensbedürfniſſen, den Verkäufern auf ungemeſſene Jahre und lange Lebenszeiten hinaus, eine vielfach verdoppelt austragende Summe des Werthes ſolchen Gutes; und der Contract wird gerichtlich confirmiret. Allein gar bald in den erſten Jahrsterminen erfährt ein ſolcher Bauer, woran es ihm fehlt. Um ſeine verſprochene Jahrgelder bezahlen, und ſeine Steuern, Zinſen und andere herrſchaftliche Gefälle abtragen zu können, verkauft er, was er hat, nimmt zuerſt ſeine Zuflucht zu ſeinen kleinen Holzungen, wenn ſein Gut dergleichen hat; und wenn es daran fehlt, müſſen ein Par Kühe fort, er verkauft ſein übrig habendes Heu, Grummet und Stroh, und ſo ein Stück nach dem andern, bis zuletzt nichts mehr vorhanden iſt. Der Dünger und die Ausſaat ermangeln alsdenn, die Böden, Scheunen und Ställe ſind meiſtentheils leer; und da die Zahlungs= und Lieferungs=Termine unterdeſſen fortgehen, ſo folgen endlich Executionen, die das etwa übrig gebliebene bewegliche Vermögen vollends wegnehmen, und ein förmlicher Concurs macht den Beſchluß. Der Verkäufer bleibt alsdenn auch nicht ohne Schaden. Er muß nicht allein an ſeiner Forderung viel einbüßen, ſondern auch von demjenigen, was er noch erhält, den größten Theil auf Unkoſten verwenden; und wenn ſich zu einem ſolchen ruinirten Gute gar keine annehmliche Käufer finden wollen, ſo muß er, zu ſeinem noch größern Verluſt, das Gut in dem ſchlechteſten Zuſtande wiederum annehmen. Auf dieſe Art werden viele Bauerngüter mit ſammt ihren Eigenthümern ruinirt; und wenn noch andere Unglücks=Fälle, als: Mißwachs, Hagelſchlag, u. d. gl. hinzu kommen, ſo wird die Wüſtung und der Ruin deſto eher befördert. Es ſollen deswegen ſowohl hohe Landes=Herrſchaften als Gerichtsobrigkeiten keine Kaufverſchreibungen zulaſſen, welche den neuen Käufer mit einer jährlichen übermäßig ſtarken Nachzahlung rückſtändiger

Kauf=

Kaufgelder, hauptſächlich aber mit ſolchen Auszügen und Lieferungen für die Verkäufer beſchweren, welche den mehreſten Nutzen des erkauften ganzen Gutes abſorbiren, oder doch zum voraus offenbar befürchten laſſen, daß ein neuer Beſitzer unter der Laſt dergleichen Præſtandorum ſchwerlich, oder anders nicht als höchſt kümmerlich, dabey beſtehen und fortkommen könne. Man ſollte vielmehr bey allen Veräußerungen der Grundſtücke ſorgfältigſt dahin ſehen, daß kein Kauf über ein Grund-Stück zugeſtanden und gerichtlich confirmiret werden dürfe, wenn nicht der neue Käufer wenigſtens die Hälfte des wahren Werthes bar zu bezahlen vermögend wäre, und der rückſtändig bleibenden übrigen Kaufgelder halber dergeſtalt Zahlungstermine oder Auszüge an Getreide und ſonſtigen Lieferungen oder vorbehaltenen Nutzungen gewiſſer Gärten, Felder, Wieſen und anderer Pertinenzien verſpräche, als nach Beſchaffenheit eines jeden Gutes und den darauf haftenden Beſchwerungen von einem ämſigen und guten Wirthe, ohne Minderung der unumgänglich erforderlichen eigenen Bedürfniſſe, und ohne die mindeſte Schwächung des Gutes ſelbſt, möglichſt beſtritten werden könne.

J. B. v. Wichmannshauſen Abhandlung von der dem Lande höchſt ſchädlichen Verſchreibung ſtarker Erbegelder und großer Auszüge auf ſchwachen Bauergütern; im IX B. der ökonom. Nachr. S. 679, fgg.

Zu denen Auszügen, womit die Bauerngüter beſchweret zu werden pflegen, gehört auch, wenn ein Bauer ſein Gut an ſeine Kinder abtritt und übergibt, und ſich oder ſeiner Frau eine ſtarke Leibzucht, den übrigen Kindern aber, die von dem Gute nichts erhalten, große Ausſtattungen ausmachet. Dergleichen Diſpoſitionen ziehen öfters den größten Schaden nach ſich, daher man ſie dem freyen Willkühr der Bauern nicht überlaſſen kann. Es iſt vornehmlich durchaus nicht zu geſtatten, daß Landleute, die noch bey guten Jahren und geſundem Leibeszuſtande ſich befinden, ihre Güter bloß aus Faul-

heit und Ueberdruß der Arbeit verkaufen oder ihren Kindern abtreten, noch weniger aber ſelbigen ungebührend große Auszüge aufbürden dürfen. Es wird dadurch ein großer Theil arbeitſamer und zur Arbeit geborner Menſchen dem Lande entzogen. Durch das müßige Leben der großen Anzahl ſolcher Menſchen, welche auf Zeit Lebens ihren Unterhalt aus den abgetretenen Gütern ziehen, werden gemeiniglich diejenigen mehreſten Nahrungsmittel aufgezehrt, welche von ſolchen Gütern zum Verkauf und Unterhalt anderer Menſchen gelangen ſollten; und dadurch wird der Werth ſolcher Wirthſchafts-Waaren geſteigert. Die mehreſten neuen Beſitzer ſolcher Güter haben vor der Zeit, als ſie dazu gelanget ſind, ſich gedrungen geſehen, den übrigen Dorfseinwohnern für ein billiges Lohn beyhülfliche nützliche Dienſte zu leiſten. Die Verringerung ſolcher Lohnarbeiter hingegen bringt manchen Landmann, welcher dieſelben zu vieler Zeit unentbehrlich nöthig hat, zu einem merklichen Abfall ſeiner Wirthſchaftsnutzungen. Es muß derſelbe entweder, in Ermangelung ſolcher Arbeiter, mancherley Wirthſchafts-Gewinn gänzlich vorbey laſſen, oder hat doch in Anſehung derjenigen größern Ausgaben, welche die noch vorhandenen wenigern Tagelöhner, die er wohl noch von auswärtigen Orten unter vielen guten Worten an ſich bringen muß, zum übermäßigen Lohne erzwingen, viele Vortheile ſehr verkürzt zu genießen. Woher nicht weniger abzunehmen iſt, daß auch, wegen ſolcher erhöheten Ausgaben, der Preis der Wirthſchaftswaaren ſteigen müſſe. Wenn Aeltern, bloß um ihrer mehrern Bequemlichkeit willen, der Wirthſchaftsgeſchäfte ſich allzu zeitig erledigen, und dagegen ihren Kindern, welche eines vernünftigen und klugen Haushalts noch unerfahren ſind, ſolche aufbürden, bey allen dem aber noch erfordern, daß ſelbige ihnen die vollkömmlichſten Nahrungsmittel abgeben ſollen, und zwar öfters von Gütern, wobey die Aeltern ſelbſt, unter den kümmerlichſten Bemüh-

mühungen, ihr nothdürftiges Brod kaum haben finden können: ſo müſſen auf ſolche Art dergleichen rohe und unerfahrne neue Haushälter in der beſten Zeit ihrer Jugend ins Verderben geſtürzt, und Güter, welche vorhin ihre klügern Beſitzer noch gar wohl ernährt haben, dadurch zu Grunde gerichtet, endlich aber auch die Aeltern ſelbſt, ſammt ihren Kindern, die ſie, ihrer Faulheit halber, bey noch unverſtändigen Jahren zu einem verkehrten Haushalt gebracht und angetrieben haben, Hunger und Noth leiden, und daneben dem Lande zur Laſt werden. Dieſem landverderblichen Unheil iſt nicht anders abzuhelfen, als wenn keinem Bauer verſtattet wird, ohne herrſchaftlichen Conſens und vorgängige Unterſuchung, weder ſein Gut zu verkaufen oder ſeinen Kindern abzutreten; noch auch einige Auszüge, Leibzucht, Ausſtattung oder andere Beſchwerden darauf zu legen. Die Bauern müſſen überhaupt ſowohl wegen ihrer Einfalt und zu ihrem eigenen Beſten, als auch um des gemeinen Beſtens willen, nicht freye Hand haben, mit ihren Gütern nach eigenem Gefallen zu ſchalten und zu walten; ſie müſſen vielmehr beſtändig unter der Vormundſchaft des Polizeyweſens ſtehen.

Eine gleiche Beſchaffenheit hat es, wenn den Bauern verſtattet wird, nach ihrem Gefallen ihre Güter mit Schulden zu beſchweren. Solches zieht den unfehlbaren Ruin der Bauern und ihrer Güter nach ſich. Hier muß die Polizey abermahl ihr vormundſchaftliches Amt beobachten; zumahl, da die wucherlichen Contracte ſo beſchaffen ſind, daß die einfältigen Bauern ſolche nicht gehörig und genugſam einſehen können. Es iſt ſchon ein Unglück und verdorbenes Werk, wenn einer, der allzu wenige Mittel hat, unter vieler Schuld und Borgen ein Gut erkauft. Sehr viele Unterthanen, die vorher Häusler= und Gärtnernahrungen ohne Schulden beſeſſen haben, würden bey ihrem kleinen Haushalt in nöthigſt bedürfender Nahrung und ruhigem Zuſtande

verblieben ſeyn, wenn ſelbige mit ihrem kleinen Glücke zufrieden geweſen wären, und ſich nicht aus einem eiteln Wahn und Bauerſtolz durch Erwählung des Bauer-Standes uud Erhandlung ſolcher Güter, wozu ihr Vermögen nicht hinreichend geweſen, muthwilliger Weiſe in Noth und Unglück geſtürzt hätten. Sehr ſelten gelingt es ſolchen Leuten, daß ſie ein allermeiſt noch unbezahltes Bauerngut, wenn ſie auch alle nur erſinnliche Bemühungen und mühſame Arbeit darauf verwenden, behaupten und ſolches von Schulden frey machen können. Dieſe Schulden verurſachen vielmehr, daß ſie noch neue dazu machen müſſen, um die alten damit abzuführen, wo dann vielfach größere Verzinſungrn bewilliget werden, als das erborgte Geld zur Nutzung beybringt. Bald fehlt es bey einer ſolchen Haushaltung an recht gutem und treuem Geſinde, weil demſelben der gehörige Lohn und anderes Bedürfniß vollſtändig nicht gereichet werden kann. Bald fehlt es an hinlänglichem Vieh, weil das nutzbarſte und beſte, zu Tilgung der am meiſten drängenden Schulden verſtoßen werden muß, bald an einem guten Samen, weil gemeiniglich das gute Getreide, des beſſern Werthes halber, zum Verkauf verwendet wird. Nicht weniger fehlt es auch an recht guter Wartung der Felder und Erbauung reinen Getreides, weil das wenigere Geſinde und Vieh hinreichende Dienſte dabey nicht thun kann. Endlich aber fehlt es an nöthigſter Unterhaltung der Wirthſchaftsgebäude, wobey zu Erſparung weniger Koſten kleine Reparaturen verabſäumet werden, folglich große Bauſchäden entſtehen müſſen. Der verſchuldete Wirth kann ſich bey der Wirthſchaft nicht länger erhalten, und das Gut iſt ruinirt. Man ſollte deswegen keinen neuen Wirth zum Käufer eines Gutes annehmen, der nicht aus eigenen Mitteln wenigſtens den halben Theil der betragenden Kaufſumme zu bezahlen vermögend iſt. Außerdem muß das Schuldenmachen der Bauerleute durch dienſame

ſame Maßregeln eingeſchränkt, und, ſo viel als möglich iſt, verhütet, aller Wucher und Betrug aber auf das ſchärfſte beſtraft werden. Es muß keinem Bauer erlaubt ſeyn, von ſeinem contribuablen Gute etwas an Aeckern, Wieſen, Gärten, Holzungen und liegenden Gründen, ohne Vorwiſſen der Gerichtsobrigkeit und Einwilligung der Kammer zu verpfänden, zu verſetzen und zu verkaufen; und wer dergleichen Stück ohne ſolche Einwilligung an ſich bringt, muß ſolches ohne Entgeld wieder abzutreten angehalten, das dafür erlegte Geld aber confiſciret werden.

S. Dorfordnung für das Fürſtenthum Minden, Grafſchaften Ravensberg, Tecklenburg und Lingen, d. 7 Feb. 1755. §. 21, im novo Corp. Conſtit. March. Th. I, S. 739, f.

Es muß ein gewiſſes Quantum feſtgeſetzt werden, über welches kein Bauer Geld aufzunehmen befugt ſeyn ſoll. Alſo wird z. E. in den Landesgeſetzen verordnet, daß auf kein Bauergut mehrere Capitalien aufzunehmen oder darzuleihen verſtattet ſeyn ſoll, als ſo weit ſolche zum allerhöchſten die Hälfte desjenigen Werthes vom Gute, worin ſich ſolches tempore contracti debiti, nach deshalb legaliter vorzunehmenden Unterſuchung und Taxe befindet, nicht überſteigen; und daß, im Fall dennoch hierunter conniviret, und von den Grundherrſchaften zu Verhypothecirung der Bauerngüter auf ein größeres Quantum von Schulden Conſens ertheilet werden ſollte, ſolcher Conſens von keiner Gültigkeit ſeyn, auch der Creditor aus dem durch dergleichen widerrechtlichen Conſens erhaltenen Jure hypothecæ an den verſchriebenen fundum ultra dimidium taxæ nicht den mindeſten Anſpruch zu machen Befugniß haben, ſondern allenfalls ſich an das Dominium, welches den Conſens ertheilet, zu regreſſiren angewieſen, dieſes aber noch überdies eben ſo viel an Capital, als es über die Hälfte des Werthes vom Bauerngute auf daſſelbe aufzunehmen verſtattet, wegen der Contravention, dem landesherrlichen Fiſco,

als eine Strafe, zu bezahlen, condemniret werden ſolle.

S. die oben S. 774 angeführte Königl. Preuß. Conſtitution für das Herzogtum Schleſien, n. 4.

Auch wird billig das ſo genannte Miſtſaatſäen, da ein liederlicher Wirth ſeinen Acker bedünget, auf einige Jahre verpfändet, deſſen Verarbeit= und Beſamung über ſich nimmt, die Früchte aber gegen eine gar geringe Summe Geldes, demjenigen, der ſolche vorſchießt, überläßt, verbothen, und ein Creditor, welcher dergleichen unzuläſſigen und unmäßigen Wucher treibt, ſeines Geldes verluſtig erkläret.

S. die Fürſtl Mindenſche Dorfordn. a. angef. O.

Ueberhaupt ſollten alle Contracte, welche die Bauern ſowohl unter ſich, als mit andern, ſchließen, und die von einiger Wichtigkeit ſind, nicht anders als vor der gehörigen Obrigkeit und gerichtlich, geſchloſſen werden. Da auch die Bauerngüter dadurch, daß die Herrſchaften, theils aus Nachläſſigkeit, theils aber aus anden übeln Abſichten, mit ihren Unterthanen, der Dienſte, Zinſen und anderer Abgaben wegen, in vielen Jahren keine Abrechnung halten, mit großen Schulden beſchweret werden, und dadurch öfters geſchieht, daß die Unterthanen oder ihre Kinder, ja ſelbſt deren Creditores, in die größte Ungewißheit und Gefahr geſetzet werden, auch bey dem Verkauf oder Vererbung ſich ſodann findet, daß die Herrſchaft ſo viel, als der Hof werth iſt, zu fordern hat: ſo iſt es ein ſehr heilſames Geſetz, welches allen und jeden Herrſchaften auferleget, daß ſie ſich mit ihren Unterthanen alljährlich zuſammen berechnen ſollen; den offenbar unvermögenden und doch fleißigen und guten Wirthen aber mehr nicht als eine zweyjährige Nachſicht, jedoch den vorſtehenden und gerichtlich conſentirten Creditis ohne Nachtheil, geſtatten mögen, und daß dieſelben, wenn ſie den Unterthanen eine Friſt geſtatten wollen, die Quanta der an ſie habenden Forderungen,

ungen, ſofern die Unterthanen wider die Quanta nichts zu erinnern haben, in derſelben Gegenwart in das Hypotheken-oder ſogenanntes Schöppen=oder Gerichts-Buch, ex officio und ohne die geringſten Gerichts-Sportuln, eintragen, und auch ſolchergeſtalt bey der Bezahlung ſofort löſchen laſſen ſollen, damit ſowohl der Beſitzer des Hofes, als andere, welche Geld darauf vorſtrecken, wiſſen können, ob und was für herrſchaftliche Präſtationen, welche den übrigen Schulden vorgehen, davon annoch zu berichtigen ſind; widrigenfalls, und wenn die Herrſchaften ſolche jährliche Abrechnung unterlaſſen, oder ihren Unterthanen über zwey Jahr nachgeſehen haben, ſie des ihnen zukommenden Vorzuges nicht allein verluſtig ſeyn, ſondern überdies noch hart beſtrafet werden ſollen.

S. Königl. Preuß. Circulare wegen Ertheilung der herrſchaftlichen Conſenſe auf Bauerhöfe ꝛc. ingleichen wegen alljährlich zwiſchen denen Herrſchaften und Unterthanen zu haltenden Abrechnungen, de 25 Jun. 1752, in der Samml. Schleſiſcher Ordnungen.

Die Bauernhöfe werden niemahls angeſchlagen und taxiret, außer wenn ſie einzeln und beſonders verkauft oder an Zahlungs ſtatt angenommen werden ſollen. Denn bey Anſchlagung und Taxirung eines ganzen Gutes ſtecken die Bauernhöfe ſchon unter den Dienſten und Abgaben, welche die Bauern der Herrſchaft leiſten und entrichten müſſen. Und weil die Bauernhöfe niemahls verpachtet zu werden pflegen, ſolches auch ſelbſt an verſchiedenen Orten in den Landesgeſetzen verbothen iſt, weil der Bauer ſein Gut ſelbſt bewohnen und benutzen ſoll, ſo kommt hier nur der bloße Kaufanſchlag vor. Dieſer kann auf verſchiedene Art, nähmlich nach dem Dienſtgelde, oder ſtückweiſe, da alle Pertinenzien einzeln und ſtückweiſe auf ein gewiſſes taxirt werden; oder nach den ſtehenden Hebungen, wo ein jeder Gulden oder Reichsthaler ſolcher gewiſſen ſtehenden Hebungen und Pächte zu einem gewiſſen Capital gerechnet

wird, eingerichtet werden. Der ordentlichſte und ſicherſte, auch am meiſten gebräuchlichſte Modus aber iſt, wenn der Anſchlag, wie bey andern Gütern, nach der jährlichen Abnutzung geſchieht. Siehe Herrn von Schweder Nachricht von Anſchlagung der Güter, (von welchem Buche mein Herr Verleger eine neue und von einem berühmten Oekonom und Kameraliſten [Hrn. Präſ. von Benkendorf] vermehrte Auflage drucken laſſen,) Cap. 2, §. 8. f. Cap. 14.

Nachdem man nähmlich alle und jede Eigenſchaften und Pertinenzien des Gutes ausfindig gemacht und unterſucht hat: ſo erforſchet man die jährlichen Nutzungen, welche dieſelben abwerſen können, ſie mögen Nahmen haben wie ſie wollen, und von dem bisherigen Beſitzer erhoben worden ſeyn oder nicht. Die ungewiſſen Nutzungen werden durch eine Fraction etlicher Jahre zur Gewißheit gebracht. Die Abnutzung determinirel man nach den Mitteljahren, welche nicht die beſten, auch nicht die geringſten geweſen, und rechnet ſie ſodenn, entweder nach dem an dem Orte ſchon einmahl angenommenen und feſtgeſetzten, oder in deſſen Ermangelung, nach dem gemeinen und landüblichen Preiſe, zu Gelde an, und zieht von dem Quanto der Abnutzung alle Unkoſten und Onera, welche von dem Gute jährlich abzutragen ſind, ab; was alsdenn übrig bleibt, davon werden allemahl 5 oder 6 Reichsthaler, nachdem es gebräuchlich iſt, gegen 100 Rthlr. Capital gerechnet, dieſem aber wiederum die Taxe der etwa vorhandenen Holzung, überflüſſigen Gebäude ꝛc. addiret. Von dieſem alsdenn ſich ergebenden Quanto des Capitals aber werden endlich die Mängel, welche bey dem Hofe an Zimmern, Vieh, Ausſaat und Ackergeräthe befindlich ſind, abgezogen; da denn dasjenige, was alsdenn übrig bleibt, der Werth und die Taxe des Bauerhofes iſt.

Kann ein Landmann zuviel Land haben? Ein Geſpräch: ſ. im 30 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1765; desgl. im 66 und 67 St. der gel. Beitr. zu den Brſchw. Anz. v. J. 1765.

Anleitung für angehende Beamten, in Abſicht des Unterſchieds der Baurengüter. Mit Hrn. D. Jo. Aug. Unzers Unterſuch. wie die Cultur des Landbaues die Bevölkerung der Staaten befördere, als ein Anhang zu Hrn. Strubens Abh. vom Meierrecht, Lüneb. 1768, 4. 8 B.

Patriotiſche Geſpräche zweier reiſenden Dänen über den Zuſtand ihres Vaterlandes. Copenh. 1769, 8. 5 B. Das erſte Geſpräch beſchäftiget ſich mit Unterſuchung der Frage: Ob es dem Königreiche vortheilhaft ſey, wenn die Leibeigenſchaft aufgehoben,

gehoben, und den Bauern ein Eigentum eingeräumet werde? Der Hr. Verf. äuſſert ſeine abrathende Gedanken, und glaubt, daß es weder nützlich noch zuträglich ſey, die Leibeigenſchaft aufzuheben.

Diſcours qui a remporté le prix de l'Acad. R. d. b. l. de Caën, le 5 Dec. 1756: Quelles ſont les diſtinctions que l'on peut accorder aux riches laboureurs, tant propriétaires, que fermiers, pour fixer & multiplier les familles dans cet état utile & reſpectable, ſans en oter la ſimplicité qui en eſt la baſe eſſentielle? par Mr. DORNAY.

Honores mutant Mores.

à Caën, 1766.

(Hrn. Juſtizrath von Heß) Gedanken über die Preisfrage der freyen öconomiſchen Geſellſchaft zu Peterrburg: Iſt es dem gemeinen Weſen vortheilhafter und nützlicher, daß der Bauer Land, oder nur bewegliche Güter zum Eigentum beſitze, und wie weit ſoll ſich das Recht des Bauers auf dieſes Eigentum erſtrecken, daß es am nützlichſten für das gemeine Weſen ſey? Hamb. 1767, 8. 2 B.

Wie das ſtädtliche Bürgerleben und der Bauernſtand auf dem Lande auf das Beſte eingerichtet und erhalten werden möge, ſ. Jo. Ludw. Hiltebrandts neue Beyträge zur Verbeſſer. der Staats- und Landes-Oeconomie. Frf. und Lpz. 1771, 8. Cap. 11, S. 93—96. Daß es dem gemeinen Weſen vortheilhaft und nützlicher ſey, wenn der Bauer anſtatt vieler beweglichen Güter meiſtens eigen Land beſitze, dieſes auch als ein Recht dem Bauer zu adjudiciren ſey, Cap. 14, S. 109—116.

Jo. Fr. Mayers Abhandl. Iſt es dem gemeinen Weſen vortheilhafter, daß der Bauer Land oder nur bewegliche Güter ꝛc. ſt. in deſſen vierten Fortſetzung der Beitr. und Abhandl. zur Aufnahme der Land- und Hauswirthſchaft. Frf. M. 1774, 8. S. 299—367.

Erich Jo. von Meck Preisſchriſt, wegen der eigenthümlichen Beſitzung der Bauern, welche bey der ökon. Geſellſch. zu St. Petersburg das *Acceſſit* erhalten. Riga, 1772, 8. 2 B. Der Hr. Verf. verlangt, man ſoll den Bauer vor dieſer Veränderung erſt vernünftige Freyheit von der zügelloſen unterſcheiden lehren. Nicht alle Bauern ſollen die Freyheit zugleich erhalten. Bey Veräuſſerung eines Bauerhofes ſoll der Guts-Herr das Näherrecht behalten. Durch böſe Wirthſchaft ſoll der Bauer nur die perſönliche Verwaltung verlieren, und ihm ſollen Vormünder geſetzt werden.

Politiſche und Cameraliſche Auflöſung derjenigen Preisfrage, welche die erlauchte ökonomiſche Geſellſchaft zu St. Petersburg weislich aufgegeben hat: Iſt es dem gemeinen Weſen vortheilhafter ꝛc. freymüthig entworfen von D. Chriſt. Valent. Merkel. Erſtes Stück. Lpz. 1768, 4. 20 B.

Vorſchläge zur Holzvermehrung, und Anweiſung zum Holzbau, von Caſp Jo. Steph Schwabe, Schwerin, 1769, 8. In der Vorrede wird die Frage: ob es rathſam ſey, daß der Bauer Hölzung habe? unterſucht und bejahet.

Jo. Cph. **Wöllners** Preisſchrift wegen der eigenthümlichen Beſitzungen der Bauern, welche bei der Ruſſiſch-Kaiſerl. freyen ökonom Geſellſch. zu Petersburg den 1 May 1768 das *Acceſſit* erhalten. Berl. 1768, 8. 5 B. Der Hr. Verf. beweiſet, nach der ihm in dem ökonom. Fache eigenen Stärke, daß theils der Reichthum, theils die Bevölkerung eines Landes, befördert wird, wenn der Bauer eigenthümliches Land bekommt, und führt zugleich die Einſchränkungen an, dadurch die eigenthümliche Beſitz-Anweiſung beſtimmet werden muß.

Von der eigentlichen, innern ſowohl als äußern, Einrichtung der Bauerngüter, werde unter dem Art. **Vorwerk** ausführlicher handeln.

Bauer-Haſe, heißt im meißniſchen Erzgebirge eine Art von Gebackenem, wozu Fenchel, Honig, Citronat und andere gute Ingredienzien kommen. Es ſchmeckt ziemlich ſüßlich, auch einiger Maßen Pfefferkuchen-artig. Man formiret es in kleine und große längliche Stücke, und bey ſeiner dichten Conſiſtenz bleibt es lange unverdorben, wenn es nur vor Näſſe bewahrt wird.

Bauern-Haus. Nach der unter dem Art. Bau-Polizey, S. 699, angegebenen fünften Regel muß man die zuweilen ſich allzu weit erſtreckende Bauluſt der Landwirthe einſchränken, und nicht zugeben, daß ſelbige weder allzu große und koſtbare Wohnhäuſer erbauen, noch auch ihre Höfe mit allzu vielen Gebäuden ohne Noth beſchweren. Man trifft hin und wieder, ſonderlich in den Gebiethen der Reichsſtädte, (auch nach Herrn geh. Rath Reinhard Verſicherung, im 10 St. ſeiner vermiſchten Schriften, S. 189, in den Badendurlachiſchen Ländern,) manches Haus an, welches einer Stadt eine Zierde ſeyn würde. Allein, es iſt ſehr unvernünftig und ſchädlich, wenn ein Bauer auf die Pracht bauen will. Schöne, große und anſehnliche Häuſer gehören in die Städte. Ein Bauer muß ſein Haus nach der Bequemlichkeit und Nutzbarkeit einrichten, welche ſein Stand und ſeine Lebensart erfordert; alles überflüſſige, welches ihm nur Koſten macht, ohne daß er einen Nutzen, oder eine ihm anſtändige Bequemlichkeit daher hoffen könnte, iſt abzurathen. Hr. geh. R. Reinhard verwirft daher, a. ang. O.

nicht ohne Grund, alle Bauernhäuſer von zwey Stockwerken; denn der Bauer wolle ſeine Wohnung nicht in der Höhe haben; die Treppen immer auf und ab zu ſteigen, ſchicke ſich nicht für ihn; er wolle nahe bey ſeinem Hofe, bey ſeinen Ställen, bey ſeiner Scheuer, und nahe bey der Hausthüre ſeyn, um bald in das Feld, und aus dem Felde wieder bald in ſeine Stube und zu ſeinem Ruheplatz kommen zu können. Gaſtzimmer habe der Bauer nicht nöthig; und wenn er ſolche hätte, ſo erlange er dadurch weiter nichts, als die Ehre, in Kriegeszeiten die Herren Officiers zu bewirthen, auf welche Ehre aber Verzicht zu thun, es dem Bauer in keinem Lande ſchwer ankomme. Nach ſeinem Vorſchlage und gemachten Grundriſſe ſollen deswegen alle Bauernhäuſer nur von Einem Stockwerke, und die beyden Giebel gerade aufgebauet, die Häuſer wenigſtens drey Schuh hoch über dem Boden geleget, keine Stallungen darunter gebauet, und die Stockwerke 10 Schuh hoch erbauet werden. Unten im Hauſe würde der Bauer eine Wohnſtube, eine Kammer, worin ſeine Kinder ſchlafen, eine räumliche Küche, eine Kammer für die Mägde, eine Kammer für allerhand in der Haushaltung dienliche Sachen, und eine Stube für ſeine etwa zu ſich genommene verheyrathete Kinder haben. Den ganzen Platz unter dem Dache aber hätte er noch übrig, um ſeine Früchte, ſein Obſt, allerley Hausgeräthe, u. d. gl. aufzuheben. Es verdient dieſe Bauart die Aufmerkſamkeit der Polizey. Der Bauer kann dabey viele Bau- und Reparatur-Koſten erſparen, und bekommt ein bequemes, dauerhaftes und geſundes Wohnhaus. Nur wird vorausgeſetzt, daß ſelbiges ganz von Mauerwerk erbauet werde. Die Polizey iſt allemahl berechtigt, den Unterthanen eine ihnen convenable Bauart, und wie groß ſie ihre Häuſer bauen ſollen, vorzuſchreiben; wie ſolches auch an verſchiedenen Orten geſchieht. Alſo ſoll z. E. in preußiſch Litauen für einen Bauer, der eine bis zwey

Hufen

Hufen Land beſitzt, ein Wohnhaus 48 bis 50 Fuß lang, und 30 Fuß breit, eine Scheune 60 Fuß lang und 30 Fuß breit, ein Stall aber 36 Fuß lang, und 24 bis 26 Fuß breit, und zwar in Anſehung der Verbindung nach einem von der Kammer den Aemtern zugeſchickten Riſſe, gebauet werden.

Der andere große und ſchädliche Fehler, welchen die Landwirthe bey ihrem Bauweſen gemeiniglich begehen, beſteht darin, daß ſie unnöthiger Weiſe ihre Höfe mit allzu vielen und ungeſtalten Wirthſchaftsgebäuden beſchweren. Siehe Stall.

Daß der Mangel des zum Bau geſchickten Eichen-Holzes täglich größer werde, iſt jedem, der ſelbſt Wirthſchaftsgebäude unterhalten muß, oder wenigſtens in ſeiner Aufſicht hat, bekannt. Dieſem Mangel vorzubeugen, iſt man zwar in den neuern Zeiten darauf gekommen, den Theil der hölzernen Gebäude, welcher der abwechſelnden Witterung frey ſteht, von Eichenholz, den innern aber, und alles dasjenige Holzwerk, was unter Dache iſt, von Tannen= oder Fichten=Holz zu errichten. So gut aber dieſe, auch andere weiſe Vorkehrungen, zum neuen Anbau der zu jetzigen Zeiten faſt durchgängig in letzten Zügen liegenden Eichenwaldungen auch ſind: ſo werden dieſelben doch nicht allein zureichen, den bereits hieran ſich äußernden Mangel zu heben, noch daß die Nachkommenſchaft nicht noch einen größern Mangel, ſowohl an Bau= als auch beſonders an Eichen=Nutzholze, verſpüren ſollte. Um nun bey Wirthſchaftsgebäuden oder Wohnungen, welche der Witterung ausgeſetzt ſtehen, das ſo koſtbar werdende Eichen-Holz zu andern nöthigern Behuf zu erſparen, müſſen, auf hohe Verordnungen, die Unterthanen im Brandenburgiſchen, Magdeburgiſchen und Sächſiſchen, ſämmtliche neue Wirthſchaftsgebäude und Meiereyen ohne Ausnahme von guten und kunſtmäßig bereiteten Thon oder Lehm aufführen.

Daß

Daß an den mehreſten, ja faſt an allen Orten dieſe Erdart zu finden ſey, lehret nicht allein die Erfahrung, da die mehreſten Wirthſchaftsgebäude größten Theils mit lehmernen Wänden gefachet werden, ſondern, es kann auch, nach den in Woodward's phyſikaliſchen Erdbeſchreibung angegebenen Sätzen, die ſichere Folgerung gemacht werden, daß dieſe Erdart ſich aller Orten finde. Di^e erſte Sorge, welche man bey einem ſolchen Bau vorzunehmen hat, beſteht vornehmlich darin, daß man an verſchiedenen Orten einſchlage, und ſuche, wo man guten Thon erlange, welcher gemeiniglich am beſten und ſicherſten an denjenigen Orten anzutreffen iſt, wo die Oberfläche der Erde einen weißen Sand ausmacht. Denn ich rede hier von einer ſandigen Heidegegend. Um aber der Koſten des Einſchlagens überhoben zu ſeyn, kann man ſich des Bergbohrers bedienen. Im 136 St. der Leipz. Samml. heißt es, es ſey ein Vorurtheil, wenn man glaube, dieſer Erdenbau gehe, wegen des ſumpfigen und waſſerreichen Ortes, oder wegen Mangel geſchickter Erde, oder, weil lauter Sand daſelbſt wäre, oder, weil das wenige Stroh und die Einſtreuung fehle, nicht an, daß dieſe Wände dem Wetter, Regen, und andern Anfällen widerſtünden. Der dortige Verf. ſetzt ſeine häufige Erfahrung desfalls entgegen, weil er in vollen Sandländern dergleichen Bauart angetroffen. Auch dieſes ſey ein großes Vorurtheil, wenn man meinet, es müſſen lauter Lehm- und Thon-Wände ſeyn, da es gewiß ſey, daß bloßer Thon oder Lehm, wie auch andere ſchwarze Erde an ſich allerdings zu fett und ſchlüpfrig ſey; worin man ihm aber nicht beyfallen kann, da man in den Schleſiſchen Samml. eine gegenſeitige Erfahrung zum Vortheil des Lehmes findet, und die Natur der Thonerde es mit ſich bringt, daß ſie feſter zuſammenhängt, weil ſie unter allen Erdarten den ſtärkſten Kleber hat. So viel iſt richtig, daß der Lehm eben nicht ſo höchſt nothwendig dazu erfordert wird; wo man ihn aber leicht haben kann,

wird

wird er gewiß dienlicher ſeyn; wo dies aber nicht iſt, da muß man auf eine geſchickte Miſchung der Erdarten bedacht ſeyn. Um alſo einer entweder an ſich zu fetten, feuchten und ſchlüpfrigen, oder einer allzu trocknen und nicht zuſammen hängenden Erde zu Hülfe zu kommen, iſt es nöthig, das rechte Maß von beyden Arten wohl auszuſuchen, welches anfänglich durch kleine Verſuche am beſten von ſtatten geht. Wenn man z. E. von einer Art Lehm oder Thon, oder anderer Kley- oder Staub-Erde ꝛc., ſo vorhanden iſt, einen Schubkarren voll nimmt, ſelbige ſehr wohl und klar zerhacket oder zerſtößt, und in verſchiedene Beete zertheilet, darauf aber z. E. $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ trockene und krümelige Erde, als Sand (*) und andere, oder eben ſo viel, oder noch mehr, imgleichen, nach verſchiedener Maßgabe, kleingehacktes, von allen Körnern wohlgeſäubertes Stroh, oder anderes trockenes Halmgewächs ſtreuet, mit Waſſer begießt, einen Tag alſo ſtehen läßt, damit ſich das Waſſer recht einziehen könne, wozu das weiche am beſten iſt, als: Fluß- Teich- Sumpf- oder Regen-Waſſer; darauf aber jedes dieſer ſo verſchiedentlich gemengten kleinen Beete ſehr wohl mit Treten der Füße und mit Umhacken vermiſchet und unter einander bringt: ſo iſt dieſes das erſte Stück des gedachten kleinen Verſuches; und man ſieht, ohne mein Erinnern, daß, da ich hier zur Haupt-Erde eine fette, die am häufigſten vorhanden, zur Einmiſchung oder Neben-Erdart aber eine trockene und krümelige in wenigerm Maße annehme, umgekehrt, wenn dieſe die Hauptart wäre, jene fettere die Nebenart oder Miſch-Erde in geringerm Maße werden müſſe. Man ſchlägt darauf ein jedes dieſer ſo verſchieden gemiſchter Beete, welche Poſen heißen, in ſo viel verſchiedene Haufen, und läßt jeden 3 Tage alſo liegen, damit ſich die Materialien beſſer verbinden,

(*) Je fetter, ſchlüpfriger und lehmiger die Haupterde iſt, deſto mehr muß reiner knirſchender Sand darunter; je dürrer aber jene iſt, deſto weniger Sand, aber mehr Lehm.

binden, und das Waſſer recht ablaufe. Von jedem Haufen ſetze man hiernächſt auf einen platten, großen und dicken Stein erſtlich eine Schicht des Pfuhles, ſchlage ſolche Schicht an beyden Seiten, und oben mit einem Grabſcheite derb und gleich zuſammen, und laſſe es etliche Tage in der Luft und Sonne ſtehen, ſetze endlich aber die andere Schicht von jedem Haufen auf dieſe erſte kleine und ziemlich ausgetrocknete Bank, laſſe ſie hierauf wieder recht austrocknen, und ſehe zu, welche Vermiſchung ſich von den verſchiedenen vermiſchten Haufen am beſten verhält, welche ſich am feſteſten zuſammen ſetzt, und am beſten zu einer faſt ſteinharten Maſſe verbindet: ſo wird man endlich an den beſten und feſteſten kleinen Probeſchichten finden, welche Vermiſchung, welches Maß von der Haupterde und der zugethanen Miſch=Erde, oder dem Sande und Eingeſtreueten, das richtigſte ſey. Nach dieſer Probe im Kleinen richtet man ſich alsdenn in der Wahl der an einem Orte vorhandenen oder anzuſchaffenden Materialien oder Erden in der Verfertigung eines ſchicklichen und haltbaren Wandpfuhles. Iſt aber alle oder die meiſte vorhandene Erde eines Ortes ſchon an ſich ohne Vermengung geſchickt dazu: ſo wird man leicht entdecken und begreifen, daß die Vermengung wegfalle, und nur etwa das Maß des Strohes dabey zu erforſchen übrig bleibe. So viel aber die Verfertigung des Wandpfuhles betrifft, ſo hat man nichts mehr, außer der rechten Vermiſchung, dabey im Großen zu thun, als daß den Beeten und Haufen etwa, weil ſie größer und höher ſind, eine längere Zeit gelaſſen werde, damit die Erde recht im Pfuhl gehe, das Waſſer aber abſiekere. Man kann aber auch die zur rechten durchgängigen Vermiſchung nöthige Arbeit mit Pferden, denen man die Augen verbindet, und die man darin herum reitet, verrichten, wenn man ſeine nakten Füße bev dem Durchkneten des Pfuhles nicht gebrauchen will. Man braucht endlich größere und gröbere Werkzeuge an Karſten, Hacken, und nicht

nicht zu weit dreyzackigen Gabeln zu dieſer Arbeit, nebſt einem Richtſcheit, und einigen Bretern.

Dergleichen Lehm, oder kleberigen Boden nun, kann man auf zweyerley Art anwenden: 1) daß man ordentliche Ziegel davon ſtreicht, und in freyer Luft trocknen läßt, welches aegyptiſche Ziegel heißen; 2) daß man ſolchen Lehm mit Stroh, Queken oder Bruchheu wohl durchknete, ſtarke Weller daraus mache, und ſolche kreuzweiſe über einander faſſe, welches hernach die ſo genannten Weller- oder Wäller-Wände, (Leim- oder Thon- und Erd-Wände, Bleichwand oder Bleichwerk, ſind. Dieſe Bauart iſt jener an Dauerhaftigkeit, wiewohl ſie nicht ſo gut ins Auge fällt, noch vorzuziehen.

Nach der erſten Bauart kann man die Ziegel, wie gewöhnlich, in hölzernen Formen verfertigen. Werden ſie größer, ſo verringern ſie die Arbeit im Mauern, trocknen aber langſamer. Weil ſie nicht gebrannt werden, ſo darf wohl etwas fremde Materie dazwiſchen ſeyn. Man kann ſie auch in freyem Felde bey hellen Tagen auf abgemäheten Wieſen und gleich bey den Gruben verfertigen. Wenn ſie durch Luft und Sonne getrocknet ſind, ſchadet ihnen ein Regen nichts, wenn er nur nicht anhaltend iſt, und durchläuft. Bey warmen Tagen und ſtarker Luft werden ſie in sechs Tagen trocken, daß ſie vermauert oder unter Dach gebracht werden können. Man muß aber doch vorher einige zerbrechen und nachſehen, weil ſie ſonſt in der Mauer moderig werden und zerfallen, wofern ſie nicht recht trocken ſind. Je länger ſie trocken ſtehen, deſto dauerhafter werden ſie. Man kann ſie auf den Vorrath nach und nach verfertigen und aufheben. Hr. von Wolf bemerkt im I Th. ſeiner vernünft. Gedanken von den Wirkungen der Natur, §. 376, daß die alten Griechen und Römer allezeit dergleichen Ziegel 2 Jahr lang in der Sonne trocknen laſſen; die Afrikaner aber ihnen 5 Jahr dazu Zeit gelaſſen, wodurch ſie ſteinartig, und in allem Wetter dauerhaft geworden ſind.

Viel

Vielleicht würden ſie noch ſteinartiger, wenn man den Lehm mit verſteinerndem Waſſer anknäten könnte, dergleichen Waſſer es ſehr viele giebt. Andere Beymiſchungen könnten dieſes noch mehr befördern. Es kommt diesfalls auf Verſuche an. In Sümpfen und Moräſten läßt ſich mit dieſen Ziegeln nicht wohl bauen; auch muß die Traufe und das Waſſer, ſo viel möglich, von den Mauern abgeleitet werden. Wenn keine Steine zum Grunde vorhanden ſind, ſo brennt man 1 bis 2000 von ſeinen Ziegeln, welches im Nothfalle in einer dazu gemachten Grube von Aeſten, Spänen und abgängigem Holze geſchehen kann; davon kann man den Grund, 4 bis 5 Schichten hoch, unter und über der Erde ausmauern. Will man auch dieſe Koſten zum Grunde nicht anwenden, ſo darf man nur auf einem hohen Boden bauen, der 1 Elle höher, als die umliegende Erdfläche, iſt. Das Dach muß hernach, abſonderlich auf der Abendſeite, 1 Elle breit überhangen, damit das Traufwaſſer beym Wind nicht anſchlagen könne. Die Mauer kann von unten auf, 1 Elle, oder $\frac{5}{4}$, und ſo aufgeführt werden, wie bey gebrannten Ziegeln. Ueber den Thüren und Fenſtern wird alles gut zugewölbt. Wirthſchaftsgebäude werden gemeiniglich nur 1 Stock hoch bis unter das Dach. Die Balken auf dem Hauſe werden gleichfalls an beyden Enden vermauert, nachdem ſolche in die ſo genannten Mauerlatten auf beyden Seiten eingeſchnitten worden ſind, welche Mauerlatten die Mauer von allen 4 Seiten wohl zuſammen halten. Wenn dieſe Balken mit Bretern bedeckt, und alſo die Stubendecke nach Belieben zierlicher oder gleich beleget worden: ſo müſſen ſolche Decken, über und über, mit einem ſtarken Eſtrich von Lehm und Stroh, wenigſtens 4 bis 5 Zoll dick, beſchlagen, damit auch die Enden der Balken überzogen werden, damit kein Holz vom Feuer ergriffen werden könne, durch welche Vorſicht alles unten im Hauſe in Feuersgefahr gerettet werden kann, wenn nur der Ort, wo die Treppe angelegt iſt, bey

Zeiten in Acht genommen wird; als weshalb man dergleichen Treppen nicht gern in den Ställen oder Kammern, wo Stroh iſt, ſondern an den Feuereſſen und von dem Dünger entfernt z. E. in der Graskammer, anzulegen trachten muß. Das Dach und Geſparre des Hauſes betreffend, pflegt man gewöhnlich die Sparren in die Balken einzuzapfen oder aufzuſchneiden, und mit ſogenannten Knie bändern an die Balken zu befeſtigen. Es iſt dieſes an ſich ſelbſt auch nicht zu tadeln, aber nur bey entſtehendem Brande gefährlich, weil ſolcher Geſtalt die Balken leicht anbrennen, und dadurch das Feuer in die untern Stubenkammern oder Ställe kommen kann.

Ich würde alſo vielmehr bey meinen lehmernen Gebäuden rathen, das Geſparre des Hauſes beſonders abzubinden, und auf beſondere dazu geſtreckte, obgleich ſchwache Rähmen, die Sparren aufzuſetzen, welche Rahmen, wenn, ſolche 4 bis 6 Zoll dick geſchnitten werden, bey einem Gebäude von 40 bis 50 Ellen, kaum 2 Stämme Holz erfordern, und doch den Vortheil verſchaffen, daß, bey entſtehendem Brande, kein Balken, oder ſonſt etwas, als das Geſparre des Hauſes, verunglücken kann.

Die Schorſteine können von Grunde aus, obgleich unter dem Dache, nur mit dergleichen ungebrannten Ziegeln gemauert, aber nicht auf die Balken, ſondern auf gute Brandmauern, geſetzt werden.

Dieſe Gebäude werden auch nicht nur weit dauerhafter, als die bisherigen hölzernen Häuſer und Ställe, ſondern auch ſo zierlich und anſehnlich, als die beſten gemauerten und ſteinernen Gebäude ausſehen, wenn ſolche auswendig mit Sparkalk, nicht zu dick abgeputzet und beliebig abgeweißet werden, wodurch der anfallende Regen und Schnee, von Einweichung der ungebrannten Ziegel deſto beſſer abgehalten wird.

Von den Mauern ohne Ziegel, von Wellerlehm, darf ich deſto weniger ſagen, weil der Lehm eben ſo mit Stroh oder auch mit Queken, groben Heu, oder Abgang von gebrech-

gebrechtem und gehecheltem Flachs, durchtreten und durchknetet wird, wie man ſolchen zum Kleiben der Wände einzumachen pflegt.

Wenn dieſer Strohlehm mit einem zwey=oder drey-zackigen Haken ausgezogen und bey Seite geworfen worden, ſo werden daraus große Weller, etwa 1 Elle lang, und 8 bis 10 Zoll im Durchſchnitt dick, zuſammen gerollet, welche, bey heißem Sommerwetter, 24 Stunden, bey naſſer oder luftſtiller Witterung aber auch ohne Schaden 2 Tage liegen bleiben, und übertrocknen können, womit ſolche nachher beym Bau weniger aus einander ſeigen und in die Breite zerfließen.

Iſt alsdenn, oben beſchriebener Maßen, einiger Grund von Steinen zu dem Gebäude gemacht, ſo werden dieſe übertrocknete Wellern von Lehmſtroh erſtlich quer über, einer neben den andern gelegt, welche, in Ermangelung eines Steingrundes, auf den erhöheten Erdgrund, nach der Schnur, gleichfalls querüber gelegt, mit der Hand, oder mit einem kurzen hölzernen Schlägel, oben und auf beyden Seiten zuſammen geſchlagen, und ſowohl auf der inwendigen Seite bald gehörig verglichen werden; alsdenn Wellern der Länge nach, oder ſchräg über, wiederum neben einander geleget, und gleichfalls von beyden Seiten zuſammen geſchlagen und verglichen, welches noch denſelben Tag mit der dritten Reihe wiederum querüber vorgenommen werden kann, ſo daß die Mauer, vom Grunde an, zum erſten Gange 1 Elle, auch bis 1¼ Elle hoch zu ſtehen kommt. Wenn die zuerſt angefangene Mauer, ungefähr 3 Tage, mehr oder weniger Zeit, nach der mehr naſſen oder trockenen Witterung, übertrocknet iſt: ſo wird das zweyte Mahl vorgeſchriebener Maßen, 3 Wellern hoch aufgebauet; wobey aber zu beobachten iſt, daß die Lehmwand oben zu etwas ſchmähler und ſchwächer, als unten im Grunde, kommen muß, dergeſtalt, daß, wenn die Lehmwand im Grunde 1 Elle und 6 Zoll ſtark iſt, ſolche in der Mitte 1 Elle ſtark, und oben ¾ Elle oder

18 Zoll dick bleiben muß; welche Proportion verſtändige Kleiber, mit Hülfe der von beyden Seiten gezogenen Schnur, wohl und leicht treffen können.

Sollte der untere Lehm zu weich geweſen ſeyn, oder bey eingefallenem häufigen Regen etwas aus einander und in die Breite gewichen ſeyn: ſo kann ſolches ohne Schaden mit einem ſtumpfen Beile oder Axt, oder auch mit einem ſcharfen Spaten weggehauen werden, maßen geſchickte Kleiber dergleichen Lehmwände eben ſo ſchnurgerade, als Ziegelmauern zu verfertigen, und das Ungleiche wegzuhauen und nachzuhohlen wiſſen; welche Gleichheit denn auch an den Fenſtern und Thüren beobachtet und beybehalten werden kann, ſo daß die Fenſterfutter nur von Bretern, die Thürfutter aber, in Ermangelung ſtarken Holzes, nur mit Bohlen oder Pfoſten gefertiget werden dürfen.

Es iſt zwar unſchädlich, wenn über die Thüren und Fenſter ſtarke Hölzer gelegt werden, damit der ſchwere Lehm die Thür=und Fenſterfutter nicht zuſammen drücke, oder wenigſtens eine in die Augen fallende Krümme verurſache. Wer aber dieſe Futter nur gehörig mit ſtarken Streifen und Stützen verſieht, bis der Lehm völlig zuſammen getrocknet iſt, der kann gedachte Querhölzer ſicher weglaſſen, maßen der einmahl zuſammengetrocknete Lehm beſſer, als das allerfeſteſte Gewölbe, beyſammen hält.

So bald die Mauern ziemlich übertrocknet ſind, werden die Balken auf dieſe Lehmwände, oben beſchriebener Maßen, auf die Mauer geleget; und hat man bey dergleichen Lehmwänden weniger nöthig, ordentliche Mauerlatten unter die Balken zu legen, und dieſe darein einzuſchneiden, weil die Lehmwände nicht ſo leicht, als die nicht allzu wohl verbundenen Mauern, aus einander zu weichen pflegen.

Die Balken und Decken in Stubenkammern und Ställen werden mit einem ſtarken Eſtrich obgemeldeter Maßen überkleidet, und das Dachgeſparre beſonders abgebun-

gebunden und aufgeſetzt, damit ſolches bey ſich eräugnendem Brande dem untern Gebäude nicht ſchade. Bey den Wohnhäuſern der Unterthanen, welche gemeiniglich nicht ſo breit, wie die herrſchaftlichen Vorwerksgebäude, ſind, kann man auch die Breter auf die Balken und zur Decke gänzlich erſparen, wenn man die Balken einen Zoll tief von beyden Seiten ſchlitzet, und geſpaltenes Holz, eine Querhand breit von einander, einſtreicht, ſodenn aber alles zwiſchen den Balken mit Lehm auskleibet, ſo wie es an hölzernen Häuſern, und wo die Wände mit Säulen und Riegeln ausgebunden worden, zu machen gewöhnlich iſt; welche lehmerne Decken dem beſten Gewölbe an Dauerhaftigkeit nichts nachgeben, wenn nur die Balken dazu nicht zu ſchwach angebracht worden ſind.

Sollte nun auch bey dergleichen lehmernen Häuſern, durch die Winterfeuchtigkeit und große Näſſe, am Grunde nach und nach etwas ausfaulen; ſo kann ſolches mit eben dergleichen Strohlehm, ohne Koſten ausgebeſſert werden; und wer dieſe lehmerne Häuſer mit Sparkalk abputzen laſſen will, daß ſolche den gemauerten ähnlich ſeyn, der wird ſolchen Putz, nach eingeſchlagenen kleinen hölzernen Keilen, von 1 oder $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, ziemlich dauerhaft anbringen können.

Nach No. 39 des Lpz. Int. Bl. v. J. 1770, S. 332, f. iſt die dauerhafteſte Art, ſowohl die neuen als alten Lehmwände mit Kalk zu bewerfen, folgende.

Werden die Lehmwände neu gemacht, ſo werden kleingeſchlagene Ziegelſtücke, in der Größe eines Guldens oder Thalers, welche zuvor eingeweicht worden, naß in die friſche Lehmwand nahe an einander eingedrückt, ſo daß die ganze Wand mit Ziegelſtükken bedeckt iſt. Iſt aber die Wand alt, ſo wird dieſelbe friſch mit Lehm bekleidet, und, wie bey den neuen Lehmwänden, die Ziegel-Stücke naß eingedrückt. Wenn die Wand trocken worden, ſo werden die Ziegelſteine angeſprengt, und mit Kalk, welcher mit Sand vermiſcht iſt, beworfen; oder es werden dergleichen Wände mit Kalk, welcher mit Haaren vermiſcht iſt, bekleidet. Erſtere Art gibt eine köperichte Wand; und wenn dieſelbe überweißet worden, ein gutes Anſehen; letztere Art aber eine glatte Wand.

In Mähren und Böhmen, auch ſo gar in Polen, ſind viele dergleichen Häuſer, Wirthſchaftsgebäude und Gartenmauern anzutreffen, welche man auch hin und wieder bereits in Schleſien findet; und unſere Vorfahren haben, von Alters her, anſtatt der Gewölbe, ſich dergleichen Lehmhäuſer an verſchiedenen Orten erbauet, und das Dach darüber auf Walzen geſetzt, um es bey entſtehendem Brande herunter ſtoßen zu können. Dieſe alte Lehmhäuſer differiren aber von den allhier beſchriebenen darin, daß ſie jene in der Mitte, von geſchrotenem Holze gebäuet, und ſolches von beyden Seiten mit Lehm überzogen haben, wodurch das Holz nach und nach verfault, und das Gebäude zuſammen geſunken iſt, auch bey entſtandenen Ritzen gar leicht zuſammen brennen können.

Eine einzige Behutſamkeit iſt nur noch wider eine Ungelegenheit bey ſolchen Wänden, ſonderlich, ſo lange ſie noch neu ſind, zu bemerken. Denn ſie ſind mannigfaltigen Höhlen und Wühlungen verſchiedener Würmer, ſonderlich aber der Mäuſe, vornehmlich, wenn mit dem Strohe Körner hineingekommen ſind, unterworfen. Den erſten kann man nun bey Häuſern durch die gute Uebertünchung mit Kalk vorkommen; bey bloßen andern Wänden aber wollen dieſe kleine Feinde nicht viel ſagen. Was hingegen die Mauſelöcher anbetrifft: ſo muß man, wenn die Wand noch neu iſt, Acht haben, und dieſe Löcher zeitig mit Lehm, welcher mit Glasſtücken vermiſcht iſt, zuſchmieren und verſtopfen, oder kleine Steinchen hinein ſchlagen, ſich aber überhaupt bey der Wellerung hüten, Geſäme mit hinein zu bringen. Wenn aber die Wand erſt alt iſt, ſo hat man ſich vor dieſen Gäſten nicht mehr, als in andern Orten von Mauern, zn fürchten.

Endlich iſt noch zu merken, daß, zu Aufführung der Wellerwände, der April, wofern er trocken, der May und Brachmonath die beſte Zeit ſey, weil der Lehm in dieſen drey Monathen bald trocknet, und nicht leicht reiſſet.

Bey der jeƶt gezeigten Bauart von lehmernen Wänden, iſt im ganzen Gebäude, außer den Fenſtern und Thürpfoſten kein Stück Holz vorhanden, welches nicht unter Dache und im Trockenen zu liegen kommt. Daß aber das Tannen- Fichten- und überhaupt alles harzige Holz, wenn es zur rechten Zeit gefället iſt, im Trockenen dieſelben Dienſte des Eichenholzes thue, iſt bekannt; mithin kann bey den Gebäuden, wovon hier die Rede iſt, das Gebälke und Dach, nebſt deſſen Verbindung, von dergleichen Holz genommen, das bis daher zu dergleichen Gebäuden von Fachwerke aber gebrauchte Eichenholz gänzlich entbehret, vielmehr zu nöthigerm Gebrauche aufbehalten werden.

Auch ſind dergleichen Gebäude beſonders zu der Viehzucht beſſer und tauglicher, als diejenigen, welche von Fachwerk aufgeführt ſind. Denn, jedem Wirthſchaftsverſtändigen iſt nicht unbekannt, daß, je wärmer das Vieh im Winter, bey geſunden ſowohl als kranken Tagen, gehalten werden kann, daſſelbe deſto beſſer zunehme und gedeihe. Verſchiedene gute Wirthe ſind daher auf Mittel bedacht geweſen, ihre Ställe und Meiereyen vor der eindringenden Kälte zu bewahren. Einige, welchen die Steinbrüche nahe gelegen ſind, haben die Koſten nicht geſpart, zu dieſem Behuf maſſiv zu bauen, und haben dadurch ihren Endzweck erreicht. Andere, denen dieſe Gelegenheit gemangelt, haben vor die Fachwerke Stroh und Buſch geflochten, die in ſolchen Viehhäuſern zu Erhaltung des Lichtes benöthigten Oeffnungen aber mit Fenſtern verſehen, und hierdurch geſucht, die durch die dünnen lehmernen, oder durch die mit Mauerſteinen ausgemauerten Fache, eindringende Kälte und Schneegeſtöber abzuwenden. Meines Erachtens aber ſind dieſe ſonſt nützliche Vorkehrungen nicht hinreichend, den Nutzen zu verſchaffen, welcher bey Viehſtällen zu wünſchen iſt, und welchen man ſich davon vorgeſtellt hat. Der Staubſchnee iſt durch die verborgenſten Ritzen durchgedrungen, das arme Vieh iſt erkältet, und es iſt demſelben die ſonſtige gute Wart- und Futterung, aus Mangel der erforderlichen Wärme, wenig zu ſtatten gekommen. Bey der jetzt beſchriebenen Bauart von lehmernen Wänden ſind dieſe Beſchwerlichkeiten nicht zu befürchten; es wird vielmehr dadurch daſſelbe erreichet, was diejenigen Wirthe erlangten, welche ihre Viehhäuſer maſſiv erbauet haben; das Vieh wird dahinter eben

ſo ſicher, wie hinter dieſen, ſtehen; und ich glaube, nicht unrichtig zu urtheilen, daß dieſe lehmerne Wände, in Anſehung der Wärme, den Vorzug vor jenen behalten, zumahl, wenn an ſolchen Viehhäuſern die Koſten eines gewellerten Bodens und doppelter Fenſter gewendet würden.

Sorgſame Angabe in der Civilbaukunſt, vorſtellend das Feuerveſte Bauerhaus, wegen der vielen zeitherigen Feuersbrünſte, beſonders auf dem Lande, erfunden von einem berühmten Sächſiſchen Architecto. Sorau, 1736, 4. 1 B. n. 1 K. T.

L. C. H. nöthiger Vorſchlag, wie bei Erbauung neuer Wirthſchaftsgebäude durch leimerne Wände dem täglich mehr einreiſſenden Mangel an Eichholz vorgebeuget werden könne: ſt. im 92 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755; desgl. im 16 St. der Stutg. phyſik. ökon. Realzeit. v. J. 1757, S. 228 — 241; wie auch in der Samml. ökon. Nachr. wie der Holzwachs befördert rc. Anſp. 1762, 8. S. 237—253.

F. W. H. Beitrag zu dem im 92 St. der Hannov. nützl. Samml. befindlichen Vorſchlage, wie mittelſt der Erdwände das Eichen-Holz könne erſpahret werden? ſt. im 103 St. derſ. v. J. 1755.

Fernere Vorſchläge, eine tüchtige Wäller- oder Erdenwand aufzuführen, ſowohl zur Erbauung der Häuſer, als auch Umgebung der Höfe und Feldgüter: ſt. im 17 St. der Stutg. phyſ. ökon. Realzeit. v. J. 1757, S. 243—250; desgl. in der Samml. ökon. Nachr rc. S. 254—263.

Ein alter Vorſchlag von einem feuerfeſten, jedoch geringen Bauer-Hauſe: ſt. im 174 St. der Lpz. Samml. 1760, 8. S. 476—485.

Anmerk. vom Landbauweſen: ſt. im 177 St. derſ. S. 761—777.

Nachricht von einer wohlfeilen Bauart der Wirthſchaftsgebäude und der Unterthanenhäuſer; von einem vernünftigen und erfahrnen Schleſiſchen Landwirthe: ſt. im 2 Th. der Nützl. Nachr. und Abhandl. das Oekonomie- und Commerzweſen betreffend, v. J. 1767. Wien, gr. 8. S. 58—76.

Jo. Fr. Glaſers Beantwortung der Anfrage: wie ſind die Bauerhäuſer, wenn ſie von Holz mit Ziegelſteinen oder Lehm ausgeſetzet, gebauet werden müſſen, dennoch auf die möglichſtbeſte Art vor Feuersgefahr zu bewahren? ſt. in No. 39, 41 und 42 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1769.

L. Hoffmanns in Noſſen, Vorſchläge, die Häuſer der Dorfeinwohner hieſiger Gegend brauchbar, dauerhaft, wohlfeil, und mit wenigem Zeitverluſte zu bauen: ſt. in No. 21 und 22 des Leipz. Int. Bl. v. e. d. J.

Rammelt Nachricht vom Nutzen und Gebrauch der von Lehm gemachten und an der Sonne getrockneten Mauerſteine und Lehmſchindeln: ſt. in No. 38 deſſ. v. e. d. J.

Jo. Jac. Reinhards Abhandlung von beſſerer Anordnung des Bauweſens auf dem Lande: ſt. in deſſen vermiſchten Schriften 2 St. Frf. und Lpz. 1760, 8. S. 189—194.

Verſuch eines Vorſchlages zu einer holzſparenden Bauart bei wirthſchaftlichen Gebäuden auf dem Lande (von H. Schönbach) Berl. 1768, 8. 4 B. n. 3 K. T.

Beſchreib-

Beſchreibung der Bauer- und anderer gemeinen Leute Häuſer, und wie ſie ſowohl von Steinen, als von Holz, nach den ſtrengſten Regeln der Sparſamkeit, aufzubauen ſind, nebſt dazu gehörigen Zeichnungen, auf 8 Kupfert. u. Anſchlägen zu den nöthigen Baumaterialien, von den Reichsſtänden in Schweden, auf dem Reichstage im J. 1765. gebilliget, und hernach auf Königl. Befehl durch den Druck bekannt gemacht, von **Carl Wynblad.** Aus dem Schwed. überſ. Kopenh. 1768, 4. 76 S.

Einen auf die mehreſten Gegenden Deutſchlandes paſſenden Anſchlag zu einem Bauernhauſe, liefert der berühmte Hr. Verf. des Lehrbegrifs ſämmtlicher oecon. und Cameralwiſſ. im 2 B. des I Th. Mannh. 1773, 4. S. 353, fgg. und es verdient derſelbe allerdings eine Stelle allhier.

Anſchlag zu Erbauung eines Bauern-Hauſes, 66 Schuh lang, 36 Schuh tief, 8 Schuh hoch im Stiel, die beyden Giebelwände zweymahl, die übrigen Wände einmahl verriegelt, mit einem ſtehenden Dachſtuhl, die Fächer gelehmt, das Dach mit Stroh und Rohr bedeckt, 29 Latten hoch, der Forſt auf jeder Seite mit 5 Schichten Dachziegeln, und oben mit Hohlſteinen, bedeckt, 12 Gebinde, à 6 Schuh weit auseinander.

I. An Arbeitslohn.

1. Dem Zimmermann.

	Flr.	Kr.
Alles Bauholz und Breterblöcke zu ſtämmen, das Bauholz zu beſchlagen, das Gebäude nach der Zeichnung zu verbinden, und zu richten, imgleichen 12 freye Balken zum Windelboden einzubringen, 12 Gebinde, à 4 fl.	48	—
Den Schorſteinmantel zu verbinden, dreymahl zu verriegeln, und aufzuſetzen	3	—
Die Balkenknöpfe mit Bretern zu verkleiden	1	—
Die Stube und Stubenkammer auszudielen, die Breter zu hobeln, zu fugen, und auf Unterlagen zu legen, 22 Stück, à 12 Kr.	4	24
Die Treppe nach dem Boden, nebſt Verſchlag zu machen	3	—
Den Pferdeſtall auszubohlen, 172 Quadratſchuh, à 2 Pf (NB. den Kreutzer à 4 Pf. gerechnet	1	26
40 Schuhe Krippen, von Bretern zu machen, à 3 Kr.	2	—
Vierzig Schuh Rauſen zu machen, à 3 Kr.	2	—
Latus	64	50

	Fl.	Kr.
Transport	64	50
2. Dem Mäurer.		
Das Fundament unter ſämmtlichen Schwellen mit Kalk zu untermauern, 1 Schuh in und 2 Schuhe über der Erde und ſolches zu berappen, 372 laufende Schuh, $1\frac{1}{2}$ Schuh ſtark, à 3 Kr.	18	36
Die Brandmauer, den Kamin und Feuerherd zu machen, den Keſſel einzumauern, den Aufſatz des Schorſteins zu verfertigen, auch unter den Feuerherd einen Backofen zu wölben	6	30
Die Küche, den Flur, die Molken- Speiſe- und Flur-Kammern mit Feldſteinen auszupflaſtern, zuſammen $4\frac{2}{3}$ Quadratruthen, à 40 Kr.	3	7
Den Forſt des Daches auf jeder Seite mit 5 Schichten Dachziegeln zu behängen, und die Hohlſteine in Kalk zu legen, nebſt den Latten	4	—
Das ganze Gebäude auswendig, und die Wohnung inwendig mit Kalk abzuſchlämmen	6	—
3. Dem Lehmer.		
196 ſtehende Fächer zu ſtaken und zu lehmen, à 6 Kr.	19	36
Den Windelboden zu ſtaken und zu lehmen, 16 lange Fach, à 34 Schuh lang, à Schuh $2\frac{1}{2}$ Kr. thut fürs Fach 1 Fl. 25 Kr. folglich für 16 Fache	22	40
Den Schorſteinmantel zu ſtaken, und auswendig dem Holze gleich zu lehmen, inwendig aber das Holz zu behacken, und mit Lehm zu überziehen.	2	45
4. Dem Dachdecker.		
Das Dach auf 10 Zoll weit zu latten, ſolches unten 10 Zoll mit Stroh, und oben 5 Zoll mit Rohr, alſo zuſammen 15 Zoll ſtark zu decken, Weiden und Bandſtöcke ſich ſelbſt anzuſchaffen, $22\frac{1}{12}$ Quadrat-Ruthen à 40 Kr.	14	43
5. Dem Tiſchler.		
Für 10 äußere Haus- Stall- und Küchen-Thüren, ſo gelehmet, und mit eingeſchobenen Leiſten verſehen, ohne Futter und Bekleidung, jede 18 Quadratſchuh, à $1\frac{1}{2}$ Kr. thut 27 Kr. für das Stück, alſo	4	30
Zwo dergleichen Thüren, mit Futter und einfacher Verkleidung, à 1 Fl. 6 Kr.	2	12
Vier eingefaßte Stubenthüren, mit Zargen und einfacher Verkleidung, à 1 Fl. 36 Kr.	6	24
Latus	175	53

	Flr.	Kr.
Transport	175	53
Zwo geringe Thüren zum Boden und Keller, à 30 Kr.	1	—
Ein Kaminbret mit Handgriffen ſ ſ ſ ſ ſ	—	10
Drey Lukenthüren, à 18 Kr. ſ ſ ſ ſ ſ ſ	—	54
Für 8 Fenſterrahmen, mit Schiebern, Zargen, und inwendiger Verkleidung, à 48 Kr. ſ ſ ſ ſ	6	24
6. Dem Schlöſſer.		
Für 5 äußere Haus- und Stallthüren, mit Häſpen Haken, Klinken, Handgriffen und Vorſteckkrammen zu verſehen, à 1 fl. ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ	5	—
Für 3 dergleichen, mit Häſpen, Haken und Vorſteck-Krammen, à 40 Kr. ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ	2	—
Für 6 dergleichen, mit Häſpen, Haken, Klinken und Handgriffen, à 48 Kr. ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ	4	48
Für 3 Kammerthüren, mit Häſpen, Haken, und Schlößern, à 1 Fl. 36 Kr. ſ ſ ſ ſ ſ ſ	4	48
Für eine Stubenthüre, mit verdecktem Schloß, Bändern und Haken ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ	2	30
Für 3 Lukenthüren, mit Häſpen, Haken und Ueberwurf, à 40 Kr. ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ	2	—
Für 72 Stück Windeiſen, à $1\frac{1}{2}$ Kr. ſ ſ ſ ſ	1	48
7. Dem Glaſer.		
Acht Stück Fenſter in Glas und Bley zu verfertigen, à $2\frac{1}{2}$ Schuh breit, $4\frac{1}{2}$ Schuh hoch, 11 Quadrat-Schuh, à 7 Kr. alſo für ein Fenſter, 1 Fl. 17 Kr. und für 8 dergleichen ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ	10	16
8. Dem Töpfer.		
Für einen Kachelofen zu ſetzen, nebſt Kacheln, Zargen, Ofenfüßen und Ofeneiſen ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ	7	—
Summa an Handwerkslohn	224	31

II. Für Bauholz.

	Flr.	Kr.
25 Stück, ſtark kienen Bauholz, zu Schwellen und Balken; 25 Stück dergleichen zu Kreutz- und Halb-Holz, mithin 50 St. an Kaufgeld à 2 Fl. 15 Kr.	112	30
Für 12 Stück kienene Sägeblöcke, à 24 Schuh lang, à 3 Gulden ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ	36	—
Für 6 Stück ſtark rindſchälig kienen Holz zu Lehm-Staken, à 30 Kr. ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ	9	—
Für 60 Stück kienene, oder erlene, oder büchene Lattenſtämme, à 15 Kr. ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ ſ	15	—
Summa für Holz	172	30

III. Für andere Materialien, Fuhr= und Arbeitslohn.

	Flr.	Kr.
Für 50 Stück Bauholz auf eine halbe Stunde Weges anzufahren, à 24 Kr.	20	—
12 Stück Sägeblöcke eben ſo weit anzufahren, à 24 Kr.	4	48
6 Stück ſtarke rindſchälige Bäume eben ſo weit anzufahren, à 24 Kr.	2	24
60 Stück Lattenſtämme zu hauen, zu beſchälen, zu kloben und anzufahren, à 9 Kr.	9	—
800 Ellen Holz, zu Halb= und Kreutzholz, mit der Hand zu ſchneiden, à 1 Kr.	13	20
12 Sägeblöcke mit der Hand zu ſchneiden, à 2 Fl.	24	—
56 vierſpännige Fuder Feldſteine, à 32 Cubikſchuh, für das Fuder 12 Kr.	11	12
2000 Mauerſteine, mit Fuhrlohn, à 8 Fl.	16	—
1000 Dachſteine, mit Fuhrlohn	9	—
1000 Dachſplitt	—	34
60 Hohlſteine, mit Fuhrlohn, à 4 Kr.	4	—
1½ Wiſpel Kalk, mit Fuhrlohn, à 5 Fl.	7	30
88 vierſpännige Fuder Lehm, zu 48 Cubikſch. à 9 Kr.	13	12
14 Schock Stroh, zu Dach=Schöſe= und Lehmſtroh, das Bund zu 25 Pfund, à 4 Fl. mit Fuhrlohn	56	—
14 Schock Rohr=Schöſe, mit Fuhrlohn, à 2 Fl.	28	—
Für Nägel und zufällige Ausgaben	10	—
Summa für Materialien, Fuhr= und Arbeitslohn	229	—
Hierzu für Holz=Kaufgeld	172	30
Für Handwerkslohn	224	31
Summa vom Wohnhauſe	626	1
	Flr.	Kr.

oder nach brandenburgiſchem Gelde 417 Rthlr. 8 Gr. 3½ Pf.

Die hierzu noch gehörigen Anſchläge von Scheune, Holzſchoppen, Schwein= und Federvieh=Stall, auch Dünger=Magazin, Miſtſchoppen, Brunnen ꝛc. findet man unter ihren beſondern Artikeln.

Innere Eintheilung des Wohnhauſes. Der Eingang a iſt, wie die Zeichnung Fig. 106 zeigt, im Giebel. Der Flur b iſt 23 Schuh, 7 Zolle lang, und 8 Schuh breit. Man geht von ſelbigem auf den Boden c,

den c, wo eine bequeme Treppe angebracht iſt, damit der Bauer ſein Getreide, Obſt, Kaff, Flachs u. d. gl. ins Trockne und in Sicherheit bringen, auch vom Flur aus in die Stube, nach dem Hofe, nach der Küche, und nach einer Kammer, komme könne. d iſt die 20 Schuh lange und 18 Schuh breite Wohnſtube, worin e ein von der Dauer etwas entfernter, und mit der Größe des Zimmers in Verhältniß ſtehender Kachelofen, nicht weniger ein kleiner Kamin angebracht iſt, der theils zu Erleuchtung der Stube in den Winterabenden, theils zum Kochen des Eſſens, angewendet, theils auch zu Reinigung der Luft im Zimmer, gar dienlich ſeyn kann. Die Größe des Zimmers ſcheint uns der Wirthſchaft angemeſſen zu ſeyn, wenn man vorausſetzt, daß der Bauer ein Weib, einen Knecht, eine Magd, und 3 bis 4 Kinder habe. Die Kammer f, welche $10\frac{1}{3}$ Schuh lang, und 9 Schuh breit, dient zum Schlaſen für Wirth und Wirthinn, auch ein kleines Kind; die größern ſchlafen bey Knecht und Magd. g bedeutet die mit hölzernen Schäppen verſehenen, 9 Schuh 3 Zoll lange, und 8 Schuh breite, Molkenkammer, welche man deswegen ſo nahe an den Kachelofen geſetzt hat, damit im Winter beſtändig eine mäßige, und zum Aufraumen der Milch erforderliche, Wärme ſeyn möge, folglich der Bauer nicht nach der gar fehlerhaften Gewohnheit, gezwungen ſey, die Milch in der Wohnſtube zu haben, als wodurch der Butter faſt immer ein gar unangenehmer Geſchmack mitgetheilet wird, wenn man auch auf die ſo nöthige Reinlichkeit nicht einmahl Betracht nehmen wollte. Aus der Molkenkammer geht man nach der Küche h, worin wir den Feuerherd, unter demſelben einen Backofen, nicht weniger einen eingemauerten Keſſel, der zum Waſchen, Kochen, und bey der Molkerey nöthig iſt, endlich auch eine Fallthüre, vermittelſt welcher man nach dem Keller geht, finden. Zugleich iſt i eine kleine Speiſekammer, um das übrig bleibende oder in Vorrath gekochte Eſſen geſchwinde aus der Hand zu ſetzen, auch nach Mehl, Gewürz u. d. gl. zu Bereitung der

Speiſen

Speiſen erforderlichen Sachen, nicht weit gehen zu dürfen. Bey k aber iſt eine Schlafkammer angebracht, worin die Magd, und die Kinder weiblichen Geſchlechts, ſchlafen; der Knecht, und die Söhne des Wirths, ſchlafen im Ochſenſtall, in einer über dem jungen Vieh befeſtigten Bucht, damit das daſelbſt ſtehende Vieh, des Nachts nicht ohne alle Aufſicht ſey. Aus der Küche wollen wir uns in die am Hauſe mit angehängten Ställe verfügen. Das erſte, ſo ins Geſicht fällt, iſt der Stall l, welcher 32 Schuh 6 Zolle lang, und 20 Schuh 9 Zolle breit iſt; die obere Abtheilung m iſt für 10 melkende Kühe gewidmet; es kommen auf jeder Seite 5 Stück, deren jede einen Raum von 4 Schuhen einnimmt; n iſt ein 3 Schuh breiter freyer Gang; o eine 10 Schuh lange und 8 Schuh breite Abtheilung für 2 Pferde; p eine 8 Schuh lange und 6 Schuh breite Abtheilung für die abgeſetzten und ſäugenden Kälber. Der Gang n führet nach q, ſo ein 12 Sch. 6 Z. langer, und 10 Sch. 9 Z. breiter, zum Häckſelſchneiden gewidmeter Winkel, aus dem man bequem zu den Pferden und Kühen, auch r zum Schafſtall, der 20 Sch. lang, und 10 Sch. 9 Z. breit iſt, kommen kann.

Die Balken an der Hofſeite der Ställe müſſen 3 Sch. überſpringen, damit man einen trocknen Gang nach und um die Ställe haben, ferner die Wagenleitern und anderes dergleichen Geſchirre, daſelb ins Trockne bringen und anhängen, auch endlich die Wand dem Winde und Wetter nicht ſo ſtark ausgeſetzt ſeyn möge. Da die Kühe, zumahl in der Kalbezeit, nicht ohne Aufſicht ſeyn, die Pferde aber, früh und ſpät, gefuttert und getränket werden müſſen, ſo hat man, nicht allein zur Bequemlichkeit, ſondern auch zum Nutzen des Eigenthümers, und zu Abwendung von Feuersgefahr, Pferde, Kühe und Häckſelkammer, ſo nahe an die Küche gebracht, damit das auf dem Feuerherde befindliche Feuer, den Stall und Häckſelkammer, vermittelſt eröffneter Stallthüre und Kammerfenſter, hinlänglich erleuchten, folglich das Licht erſparet, Feuersgefahren vermindert,

mindert, auch Knechte und Mägde zu allen Stunden, und ohne aus dem Hauſe zu gehen, mithin ohne alle Beſchwerlichkeit, beym Viehe ſeyn können.

Bauern-Hof, ſiehe Bauern-Güter.

Bauern-Hufe, ſiehe unter Hufe.

Bauer-Meiſter, ſiehe Ding-Gräf.

Bauer-Regel, werden diejenigen Muthmaßungen genennet, welche die Bauern aus langer Erfahrung der Witterung, gewiſſer Zeiten und Tage, Winde ꝛc. von der nachfolgenden Witterung, Frucht- und Unfruchtbarkeit des Jahres, zuſammen getragen, und darnach die darauf folgenden Tage, Monathe und Jahre zum voraus beurtheilen. Es beſtehen ſolche aus vielfältig wiederhohlten Obſervationen oder Anmerkungen; die wenigſten aber beruhen auf einem recht zu erweiſenden Grunde. Doch ſind nicht überhaupt alle Bauer-Regeln zu verwerfen, zumahl, wo ſie nicht einen abgeſchmackten Aberglauben zum Grunde haben. Die bekannteſten Bauer-Regeln ſind, in gegenwärtigem Werke, bey Beſchreibung der Monathe zu finden, theils werden ſie hin u. wieder mit erinnert.

Bauer-Sand, ſiehe Form-Sand.

Bauern-Senf, Thlaspi; ſiehe unter Senf.

Bauern-Theriak, ſiehe Hohlunder-Mus.

Bauer-Wolle, wird, zum Unterſchied der Schäferey-Wolle, diejenige genannt, welche die Bauern ihren Schafen abnehmen und verkaufen. Es iſt dieſelbe insgemein ſehr ſchlecht, und die geringſte aus einer Gegend, indem die Bauern, damit ihre Wolle deſto mehr am Gewicht haben möge, insgemein allen Unrath darin laſſen. S. Wolle.

Ende des dritten Theiles.

Nachricht
wegen der Kupfertafeln.

Die Kupfertafeln werden nicht inwendig im Buche, ſondern hinten, der Ordnung der Figuren nach, angebunden, weil öfters, auf ein und eben derſelben Tafel, Figuren vorkommen, wovon die Beſchreibung auf verſchiedenen Seiten und Bogen des Textes anzutreffen iſt. Den Figuren auf den Kupfertafeln habe ich die Seitenzahl bloß darum beygeſetzt, daß man, beym erſten Anblick derſelben, ſogleich wiſſen könne, wo die dazu gehörige Beſchreibung zu finden ſey.

Bey dieſer Gelegenheit bemerke zugleich einen Druck-Fehler auf der Kupfertafel der 19ten Figur, im IIten Theile, wobey S. 22 ſteht, ſo S. 61 heiſſen ſoll.

Ver-

Verzeichniß

der

Bücher

und Kupferſtiche,

welche bey

Joachim Pauli,

Buchhändler zu Berlin,

verlegt, und in Menge zu haben ſind.

1782.

Abhandlung, erfahrungsmäßige, von der Seuche und den Krankheiten des Rindviehes, aus den berliner Beyträgen beſonders abgedruckt und um die Hälfte vermehrt, gr. 8. 770. 18 gr.

– – von Baumſchulen, worinnen deren Anlegung, Pflege und Wartung abgehandelt wird, gr. 8. Berlin 776. 4 gr.

– – von Anlegung eines Obſtgartens, worinnen deſſen richtige Lage, innere Güte, jährliche Pflege und Wartung abgehandelt wird, gr. 8. 776. 4 gr.

Beſchäftigungen der berliniſchen Geſellſchaft naturforſchender Freunde, 1ſter Band, mit vielen Kupfern, gr 8. 775. 1 thl. 16 gr.

– – 2ter Band, mit ausgemahlten und ſchwarzen Kupfern, gr. 8. 776. 2 thl. 4 gr.

– – 3ter Band, mit ausgemahlten und ſchwarzen Kupfern, gr. 8. 778. 3 thl.

– – 4ter Band, mit ausgemahlten und ſchwarzen Kupfern, gr. 8. 779. 3 thl. 12 gr.

Beyträge, berliner, zur Landwirthſchaftswiſſenſchaft, 5 Bände, jeder Band von 12 Stücken nebſt vollſtändigem Regiſter, zuſammen 10 thl.

jedes einzelne Stück 4 gr.

werden fortgeſetzt.

Bocks, J. G. wirthſchaftliches Lehrbuch für die Landjugend, 2te verbeſſerte Auflage, 8. 1779. 8 gr.

Borke,

Borke, Gr. von Beſchreibung der Stargordtiſchen Wirthſchaft in Hinterpommern, nebſt G. M. L. von Wedels Vorleſung, v. Borke Anmerkung über dieſe, und von Eckſtädts Beſchreibung der Hohenholziſchen Wirthſchaft in Vorpommern, nebſt Plans. gr. 8. 783. 1 thl.

Briefwechſel eines jungen Officiers, oder Denkwürdigkeiten des Marquis von Luſigni, und der Hortenſia, von St. Juſt, 2 Theile, 8. 779. 2 thl.

von Büffon allgemeine Naturgeſchichte, 1ſter Theil, deſſen Inhalt iſt: 1) Abhandlung von der beſten Art, die Natur-Geſchichte zu erlernen und vorzutragen, 2) Abhandl. Geſchichte und Theorie der Erde. Unterſchiedene Verſuche von der Theorie der Erde. 1) Artikul die Bildung der Planeten, 2) das Whiſtoniſche Lehrgebäude, 3) das Burnetiſche Lehrgebäude, 4) das Woodwardiſche Lehrgebäude, 5) Erklärung noch einiger anderer Lehrgebäude, 6) Erdbeſchreibung, mit 5 Kupfern, gr. 8. Berl. 771, auf Druckpapier 20 gr.

— — — 1ſter Theil, gr. 8. Berl. 771, auf Schreibpapier 1 thl. 4 gr.

— — — 1ſter Theil, gr. 8. Berl. 771, auf Schreibpapier, mit ausgemahlten Kupfern, 1 thl. 16 gr.

— — — 2ter Theil, deſſen Inhalt iſt: 1) über den Urſprung der Schichten und Erdlagen, 2) von den im Innern der Erde befindlichen Schalengehäuſen und andern Seegeſchöpfen, 3) von den Unebenheiten der Oberfläche der Erde, 4) von den Meeren und ſtehenden Seen, 5) von der Ebbe und Fluth, 6) von den Unebenheiten im Grunde des Meeres und von den Meerſtröhmen, 7) von den ordentlichen Winden, 8) von den unregelmäßigen Winden, gewaltigen Sturmwinden, Waſſerhoſen und andern von den erſchütternden Bewegungen des Meeres und der Luft entſtehenden Naturbegebenheiten, gr. 8. Berlin. 771, auf Druckpapier, 20 gr.

— — — 2ter Th. gr. 8. Berl. 771, auf Schreibpapier, 1 thl. 4 gr.

— — — 2ter Th. gr. 8. Berl. 771, auf Schreibpapier ausgemahlt, 1 thl. 6 gr.

— — 3ter Theil, deſſen Inhalt iſt: 1) von den feuerſpeyenden Bergen und dem Erdbeben, 2) von den neuen Inſeln, Höhlen, ſenkrechten Spalten ꝛc. 3) von der Wirkung des Regens, von den in Moräſten gegrabenen Hölzern und unterirdiſchen Wäſſern, 4) von den Verwandelungen des

des Landes in Meer und des Meeres in Land, 5) Vergleichung zwiſchen Thieren und Gewächſen, 6) von der Hervorbringung ſeines Gleichen überhaupt, 7) von der Ernährung und Entwickelung, 8) von Erzeugung der Thiere, 9) Anzeige der unterſchiedenen Lehrgebäude von der Erzeugung, gr. 8. Berl. 771, auf Druckpapier, 20 gr.

von Büffon 3ter Th. gr. 8. Berl. 771, auf Schreibpapier 1 thlr. 4 gr.

— — — 3ter Th. gr. 8. Berl. 771, auf Schreibpapier, ausgemahlt 1 thl. 8 gr.

— — — 4ter Theil, deſſen Inhalt iſt: 1) Erfahrungen über die Erzeugung, 2) Vergleichung der Leuwenhök. Erfahrungen mit des Hrn. Verf. ſeinen, 3) Betrachtungen über die vorhergehenden Erfahrungen, 4) von den unterſchiedenen Erzeugungsarten der Thiere, 5) von Bildung der Leibesfrucht, 6) von der Entwickelung und dem Wachsthum der Frucht vor der Entbindung, 7) Wiederhohlungen, mit 7 Kupfern, gr. 8. Berl. 771, auf Druckpapier 20 gr. auf Schreibpapier 1 th. 4 gr. ausgemahlt 1 thl. 20 gr.

— — — 5ter Theil, deſſen Inhalt iſt: 1) von der Natur-Geſchichte des Menſchen, 2) von der Kindheit, 3) von der Mannbarkeit, 4) vom männlichen Alter, 5) vom Alter und vom Tode, 6) vom Sinne des Geſichts, 7) vom Sinne des Gehörs, 8) von den Sinnen überhaupt, mit 3 Kupf. gr. 8. Berl. 773, auf Druckpapier 20 gr. auf Schreibpapier 1 thl. 4 gr. auf Schreibpapier mit ausgemahlten Kupfern. 1 thl. 12 gr.

— — — 6ter Theil, mit 6 Kupfern, gr. 8. Berl. 774, auf Druckpapier 20 gr. auf Schreibpapier 1 thl. 4 gr. ausgemahlt 1 thl. 18 gr.

— — — 7ter und letzter Theil mit vollſtändigen Regiſtern, gr. 8. Berl. 775, auf Druckpapier 20 gr. auf Schreibpapier 1 thl. 4 gr. ausgemahlt 1 thl. 6 gr.

von Büffon Naturgeſchichte der vierfüßigen Thiere, 1ſter Theil, deſſen Inhalt iſt: 1) von den zahmen und Hausthieren, 2) Naturgeſchichte des Pferdes, 3) des Eſels, 4) des Ochſen und der Kühe, 5) des Schafes und Widders, mit 13 Kupfern, gr. 8. Berl. 772, auf Druckpap. 20 gr. auf Schreibpap. 1 thl. 4 gr. ausgemahlt 2 thl. 8 gr.

— — — 2ter Theil, deſſen Inhalt iſt: 1) Naturgeſchichte der Ziege, Anhang zur Geſchichte der Ziege, 2) des gemeinen zahmen, des ſiamiſchen und wilden Schweins, nebſt Anhang zur Geſchichte des Schweines, 3) Naturgeſchichte des

des Hundes, erſter Anhang, nach Hrn. Daubenton, beſondere Beſchreibung der Hunderaßen, 1) Hauptraßen, 2) Blendlingsraßen, 3) doppelte Blendlinge, zweyter Anhang, vom Nutzen und Schaden, den die Hunde ſtiften können, 4) Naturgeſchichte der Katze, erſter Anhang, nach Anleitung des Hrn. Daubenton, beſondere Beſchreibung der Katzenarten, zweyter Anhang, von der Schädlichkeit der Katzen, mit 26 Kupf. gr. 8. Berl. 773, auf Druckpap. 20 gr. auf Schreibp. 1 thl. 4 gr. und ausgemahlt 3 thlr. 12 gr.

von Büffon 3ter Theil, deſſen Inhalt iſt: 1) Naturgeſchichte der wilden Thiere, 2) Naturgeſchichte des Hirſches, 3) des Damhirſches, 4) des Rehes, 5) des Haſens, und des Kaninchens, mit 17 Kupf. gr. 8. Berl. 775, auf Druckpap. 20 gr. auf Schreibp. 1 thl. 4 gr. und ausgemahlt 2 thl. 16 gr.

— — — 4ter Theil, deſſen Innhalt iſt: 1) allgemeine Betrachtungen der fleiſchfreſſenden Thiere, 2) Naturgeſchichte des Wolfs, 3) des Fuchſes, 4) des Dachſes, 5) der Fiſchotter, 6) des Hausmarders, 7) des Feldmarders, 8) des Iltis, 9) des wilden Wieſels, 10) des gemeinen Wieſels, 11) des Hermelins, 12) des Eichhörnchens, 13) der Ratte, 14) der Maus, 15) der großen Feldmaus, 16) der Waſſerratte, 17) der kleinen Feldmaus, 18) der Spitzmaus, 19) der Waſſerſpitzmaus, 20) des Siebenſchläfers, 21) der großen Haſelmaus, 22) der kleinen Haſelmaus, 23) der großen Waldratte, und 24) des Murmelthieres, mit 24 Kupf. gr. 8. Berl. 776, auf Druckpap. 20 gr. auf Schreibp. 1 thl. 4 gr. ausgemahlt 3 thl. 4 gr.

— — — 5ter Th. deſſen Inhalt iſt: fortgeſetzte Geſchichte der fleiſchfreſſenden Thiere, 1) das Meerſchweinchen, 2) der Igel, 3) der Maulwurf, 4) die Fledermaus, 5) der Bär, 6) der weiße oder Eisbär, 7) der Biber, 8) der Waſchbär, 9) das Naſenfrett, 10) das Ferkelkaninchen, Agouti, 11) der Löwe, mit 18 Kupf. gr. 8. 779, auf Druckpap. 20 gr. auf Schreibpap. 1 thl. 4 gr. und ausgemahlt. 2 thl. 16 gr.

— — — Naturgeſchichte der vierfüßigen Thiere, 6ter Band, deſſen Inhalt iſt: fortgeſetzte Geſchichte der fleiſchfreſſenden Thiere, 1) der Tiger, 2) der Panther, die Unze und der Leopard, Anhang zum Panther, Anhang vom Leoparden, Anhang von der Unze, 3) der Jaguar, Anhang dazu, und Anhang von der Jaguarete oder dem ſchwarzen Tiger, 4) der Kuguar, Anhang vom Kuguar, 5) der Luchs, Anhang dazu, 6) der Karakal, nebſt 2 Anhängen, 7) die Hyäne, nebſt Anhang, 8) die Civette und das Zibeth, 9) die Genette, nebſt Anhang,

Anhang, 10) der ſchwarze Wolf, nebſt Anhang, 11) der Ondatra und der Deßman, nebſt Anhang, mit 15 Kupf. gr. 8. 780, auf Druckpap. 20 gr. auf Schreibpap. mit ſchwarzen Kupf. 1 thl. 4 gr. auf Schreibpap. mit illuminirten Kupf. 2 thl. 12 gr.

Der 7te Band iſt unter der Preſſe.

von Büffon Naturgeſchichte der Vögel, aus dem Franzöſiſchen überſetzt, mit Anmerkungen, Zuſätzen und vielen Kupfern vermehret, durch F. H. W. Martini, 1ſter Band, mit 21 Kupf. Der Inhalt des erſten Bandes der Vögelhiſtorie iſt: 1) Entwurf des ganzen Werks, 2) Abhandelungen von der Natur der Vögel, 3) Anhang, 4) von den Raubvögeln, 5) Naturgeſchichte der Adler, 6) der große Adler, Steinadler, 7) der gemeine Adler, 8) der kleine Adler, 9) der Fiſchadler, 10) der Balbüſard, 11) der Beinbrecher, 12) der Lerchen-Geyer, 13) der Adler von Pondichery, 14) der Heiducken-Adler, 15) der braſilianiſche Adler, Urubitinge, 16) der amerikaniſche Adler, 17) der Fiſchweyhe, 18) der Mansfeni des du Tertre, 19) von den großen Geyern, 20) der Geyer-Adler, 21) der braunfahle Geyer oder der Greif, 22) der große gemeine Geyer, 23) der Haſengeyer, 24) der kleine Geyer, 25) der braune oder Maltheſergeyer, 26) der egyptiſche Erdgeyer, 27) der Geyerkönig, 28) der braſilianiſche Geyer, 29) der Greifgeyer, 30) von den Hühnergeyern und Weyhen, 31) der Hühnergeyer, 32) der ſchwarze Hühner-Geyer, gr. 8. Berl. 772, auf Druckpap. 20 gr. auf Schreibpap. 1 thl. 4 gr. und ausgemahlt 3 thl.

— — — Naturgeſchichte der Vögel, aus dem Franz. überſetzt mit Anmerkungen, Zuſätzen und vielen Kupf. vermehrt durch F. H. W. Martini, 2ter Band, mit 39 Kupfern, der Inhalt des 2ten Bandes der Vögelhiſtorie iſt: Art. 26) der Weyhe, 27) der Weſpenfalk, 28) der Sanct Martin, 29) der Halbweyhe, Ringelfalke, 30) der Fiſchgeyer, 31) der roſtige Weyhe, 32) die Sperberſchwalbe, Anhang, 33) der braſilianiſche Sperber, 34) der aſchfarbige Weyhe, 35) der Finkenſperber, 36 der Taubengeyer, 37) der großſchnablichte Sperber von Kayenne, 38) der kleine kayenniſche Taubengeyer, 39) der Taubenhabicht, 40) der Geyerfalke, 41) der Geyerfalke, 42) der brittiſche Falke, 43) Naturgeſchichte der Falken, a) der europäiſche Falke, b) der ſchwarze oder Wanderfalke, Anhang zur Geſchichte der Falken, 44) der isländiſche Falke, 45) der ſchwarze Falke, 46) Edwards gefleckter Falk oder Habicht, 47) der oſtindiſche rothe Falke, 48) der

48) der indianiſche geſchopfte Falk, 49) der Fiſcherfalk, 50) der Baumfalk, 51) der Kirchenfalk, 52) der Steinfalk, 53) das Schmierlein, das Schmierlein von Kayenne, 54) von den Neuntödtern und Würgern, 55) der aſchfarbige Würger, mit ſeinen Abänderungen, als: a) dem ſenegaliſchen Würger, b) dem blauen von Madagascar, ebend. 2) Anhang, Art. 56) der rothköpfigte Würger, Anhang, 57) der kleinſte bunte Würger, der rothe ſenegaliſche Würger, Anhang, 58) der bengaliſche blaue Würger, 59) der rothgeſchwänzte ſenegaliſche Würger, Anhang, 60 a) der Würger der maniliſchen Inſeln, b) – von Madagascar, ib. Anhang – 61) der graue und gefleckte großſchnabliche Würger von Kayenne, – 62) der großſchnablichte kayenniſche Würger mit gelbem Bauche, Anhang, 63) der weißbäuchige Würger von Madagascar, – Anhang, 64) der braunrothe von Madagascar, – Anhang, 65) der große grünliche von Madagascar, Anhang, 66) der rothe ſenegaliſche Würger, Anhang, 67) der kleine grüne madagascariſche Würger, Anhang, 68) der kanadenſiſche gehäubte Würger, Anhang, Zuſatz, 69) der ſchwalbenſchwänzige Würger von Madagascar, 70) der langgeſchwänzte ſenegaliſche Würger, 71) der braſiliſche Würger, 72) der lucioniſche Würger, 73) der tyranniſche Würger, 74) der Schach, 75) der braſiliſche Tyrann Pitangua, 76) der chineſiſche gehäubte Würger, 77) der Unglücksvogel, 78) der Glücksvogel, gr. 8. Berlin 774, auf Druckpap. 20 gr. auf Schreibpap. 1 thl. 4 gr. und ausgemahlt 4 thl. 12 gr.

von Büffon Naturgeſchichte der Vögel, aus dem Franzöſiſchen überſetzt, mit Anmerkungen, Zuſätzen und vielen Kupfern vermehrt, durch D. Martini, 3ter Band, mit 7 Kupfern. Der Inhalt des 3ten Bandes der Vögel iſt: Naturgeſchichte der nächtlichen Raubvögel, Art. 79) der großen Ohreule, und des magellaniſchen Uhus, 80) der mittleren und der karoliniſchen Ohreule, 81) der kleinen Ohreule, 82) der großen Baumeule, 83) der grauen Eule, 84) der Kircheule, Schleyereule, und der gelben Schleyereule, 85) der Steineule, 86) des Käutzchens, 87) der braſiliſchen Eule, 88) der kleinen Falkeneule, 89) der großen weißen Eule, 90) der kayenniſchen Eule, 91) des großen kanadiſchen Kautzes, 92) des großen Kautzes von St. Domingo, der mexikaniſchen rothbunten Eule, der mexikaniſchen ſchwarzbunten Eule, 93) des Straußes, 95) des Kaſuars, 96) des Drontens, 97) des Einſiedlers, und 98) des Nazarvogels. gr. 8. Berlin

Berlin 776, auf Druckpap. 20 gr. auf Schreibpap. 1 thl. 4 gr. mit ausgemahlten Kupf. 2 thl. 18 gr.

von Büffon Naturgeſchichte der Vögel, 4ter Band, mit 25 Kupfern, deſſen Inhalt iſt: 99) der Trappe, 100) der Trappenzwerg, 101) der afrikaniſche geſchopfte Trappe, der Lohong, 102) der äthiopiſche oder afrikaniſche Trappe, 103) der indianiſche mittlere Trappe, der Churge, 104) der kleine afrikaniſche gehäubte Trappe, mit der Halskrauſe, Hubara, 105) der kleine gehäubte afrikaniſche Trappe ohne Halskrauſe, der Rhaad, 106 a) der Haushahn und gemeine Henne, b) der Haubenhahn und gehäubte Henne, c) der aſiatiſche wilde Hahn, d) der Akoho, der Hahn von Madagascar, e) das kleine japaniſche Zwerghuhn, f) das Huhn aus der Meerenge von Darien, g) das Huhn von Kamboge, h) der Hahn von Bantam, der engliſche Zwerghahn, i) das indianiſche Halbhuhn, k) der engliſche Hahn, l) der türkiſche Hahn, m) der Hamb. Hahn, n) der Straubhahn, das Krausbuhn, o) das japaniſche Huhn, p) das Mohrenhuhn, q) der Kluthahn, das ungeſchwänzte perſianiſche Huhn, r) das fünfzeeige Huhn, s) der Hühnerw. Sauſerar. t) der paduaniſche Hahn, 107) der kalekutiſche Hahn oder Puter, 108) das Perlhuhn, 109) das buſchichte Perlhuhn, 110) das kleinhelmichte Perlhuhn, gr. 8. 770, auf Druckpap. 20 gr. auf Schreibpap. 1 thl. 4 gr. mit ausgemahlten Kupf. 3 thlr. 6 gr.

— — — 5ter Band, mit 49 Kupfern, deſſen Inhalt iſt: 111) der Auerhahn und Henne, 112) der Birkhahn und Henne, 112) der Birkhahn und Henne, 113) das Birkhuhn mit ungetheiltem Schwanze, 114) das Auerbirkhuhn, 115) der Birkhahn mit veränderlichen Federn, 116) das Haſelhuhn, 117) das ſchottiſche Haſelhuhn, 118) das pyrenäiſche Haſelhuhn, Ganga, Feldengel, 119) das rothe Haſelhuhn, 120) das weiße Haſelhuhn, 121) das Schneehuhn, 122) das Schneehuhn von Hudſonsbay, 123) das kanadenſiſche Berghuhn, 124) das Kragenhuhn, Mantelhuhn, 125) der Schneemerkur, 126) das langſchwänzige Haſelhuhn von Hudſonsbay, 127) das Baſtardberghuhn, 128) das ruſſiſche Sand- oder Steppenhuhn, 129) der Pfau, 130) der weiße Pfau, 131) der bunte Pfau, 132) der Faſan, 133) der weiße Faſan, 134) der bunte Faſan, 135) Baſtartfaſan, 136) der chineſiſche dreyfarbige rothe oder Goldfaſan, 137) der ſchwarze und weiße Faſan aus China, 138) der Argus- oder Pfauenfaſan, 139) der Napaul oder gehörn-

gehörnte Faſan, 140) der Katraka oder amerikaniſche Faſan, 141) der Chinguis oder tibetiſche Pfau, 142) der japaniſche geſchopfte Pfau, Aehrenträger, 143) der chineſiſche Pfauenfaſan, Spornvogel, 144) der Hokko, indianiſche Hahn, 145) der Pauri, Kusko, 146) der Hoazin oder gehäupte kayenniſche Faſan, 147) der Jaku oder braſilianiſche Faſan, Guan, 148) der Marail oder grünliche Faſan, 149) der Karakara, 150) der Schakamel oder Chakamel, 151) der Parraka und Haitlallotl. gr. 8. 777, auf Druckpapier, 20 gr. auf Schreibpap. 1 thl. 4 gr. mit ausgemahlten Kupfern. 4 thl. 16 gr.

von Büffon Naturgeſchichte der Vögel, 6ter Band, mit 59 Kupf. welcher von No. 152 bis 223 alle Repphühner, Wachteln und Tauben enthält, gr. 8. auf Druckpap. 1 thl. 4 gr. auf Schreibpap. 1 thl. 8 gr. mit ausgemahlten Kupfern 6thl.

— — — aus dem franzöſiſchen überſetzt, mit Anmerkungen, Zuſätzen und vielen Kupfern vermehrt, durch Hrn. Doctor und Prof. Bernh. Chriſtian Otto, 7ter Band, mit 48 Kupf. Der Inhalt dieſes Bandes iſt: die Steindohle, der Waldrabe, der Rabe, der indianiſche Rabe, die Rabenkrähe, die Saatkrähe, die graue Krähe, die ſenegaliſche Krähe, die jamaikaiſche Krähe, die Dohlen, der dauriſche Rabe, die Bergdohle, die Bart-Dohle, die glatzige Dohle, die Dohlen von Neu-Guinea, der Choucari, der Colnud von Cayenne, der philippiniſche Balicaßio, die Elſter, die ſenegaliſche Elſter, die Elſter von Jamaika, die Elſter der Antillen, der Hozitzanatl, der Weygehoe, der Tſanahoe, die blaue Elſter, der Heher, der chineſiſche, der peruaniſche, der braune canadiſche, der ſiberiſche, der cayenniſche, der gelbbäuchige, der blaue nordamerikaniſche, und der Nußheher, die Raker, der ſineſiſche Roller, der cayenniſche Roller, der europäiſche Raker, die Abart der Schagarag, der abyſſiniſche Raker, der angoliſche und midanoiſche Raker, der indianiſche, der madagascariſche, der mexikaniſche, der äthiopiſche, der gelehrige und der Paradiesraker, der große Paradiesvogel, der Königs-, der prächtige, der violettkehligte, der ſechsfädigte, der ſtahlfarbige, der philippiniſche Paradiesvogel, und der Ochſenhaker. gr. 8. 781, auf Druck-Papier, 1 thl. 4 gr. auf Schreibpapier mit ſchwarzen Kupf. 1 thl. 8 gr. auf Schreibpappier mit illuminirten Kupfern 5 thl. 4 gr.

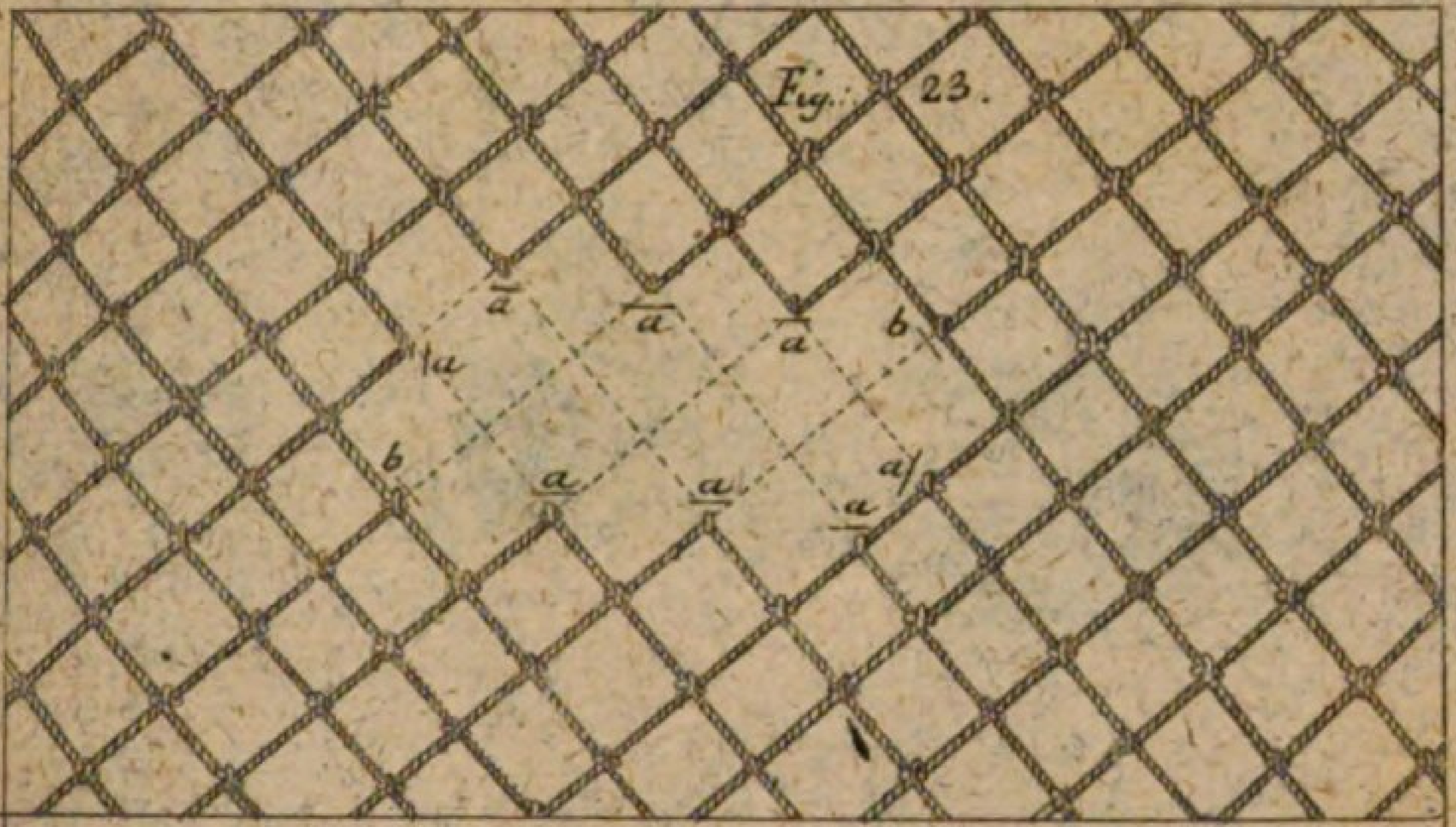


Fig. 23.

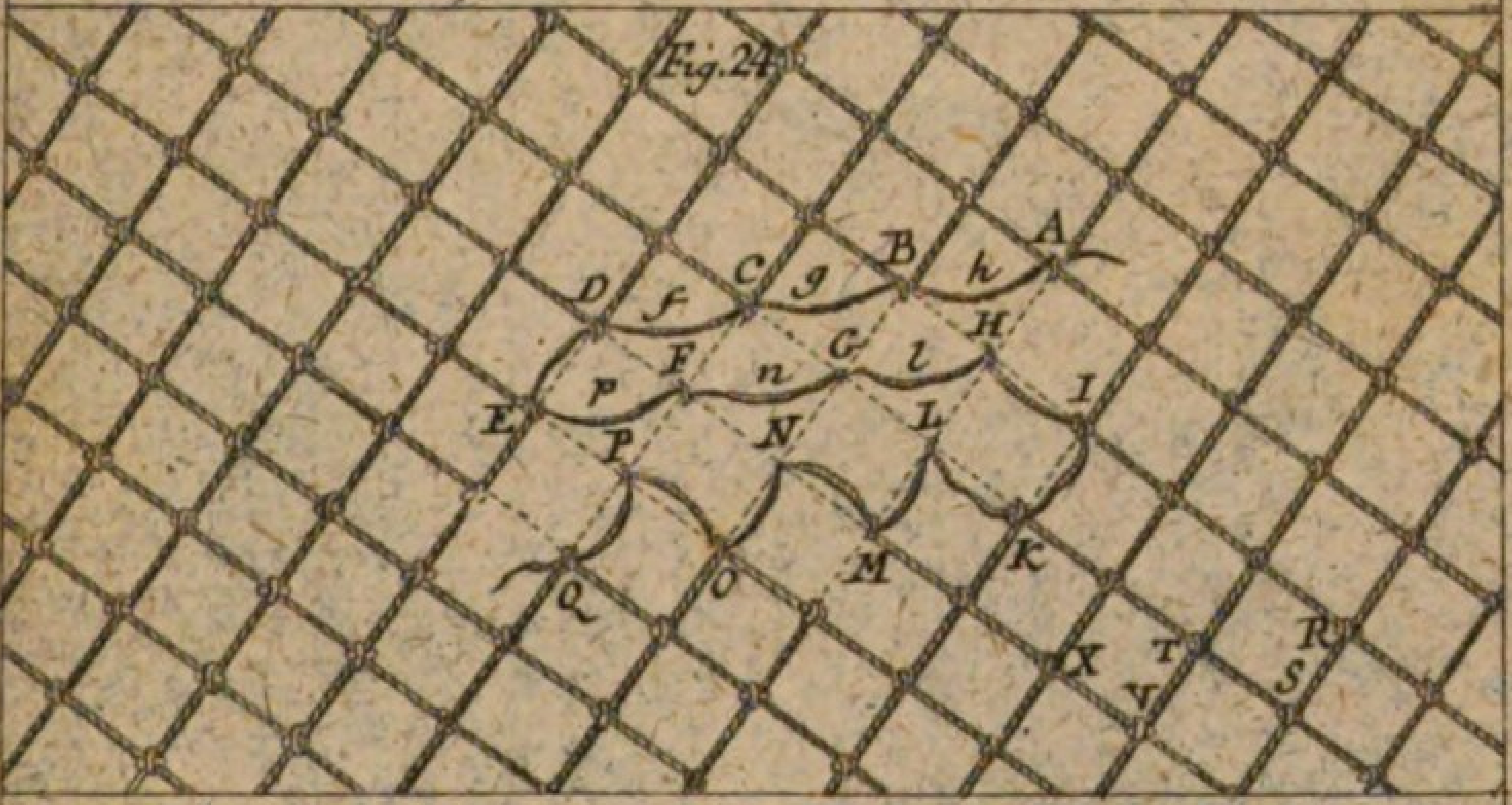


Fig. 24.

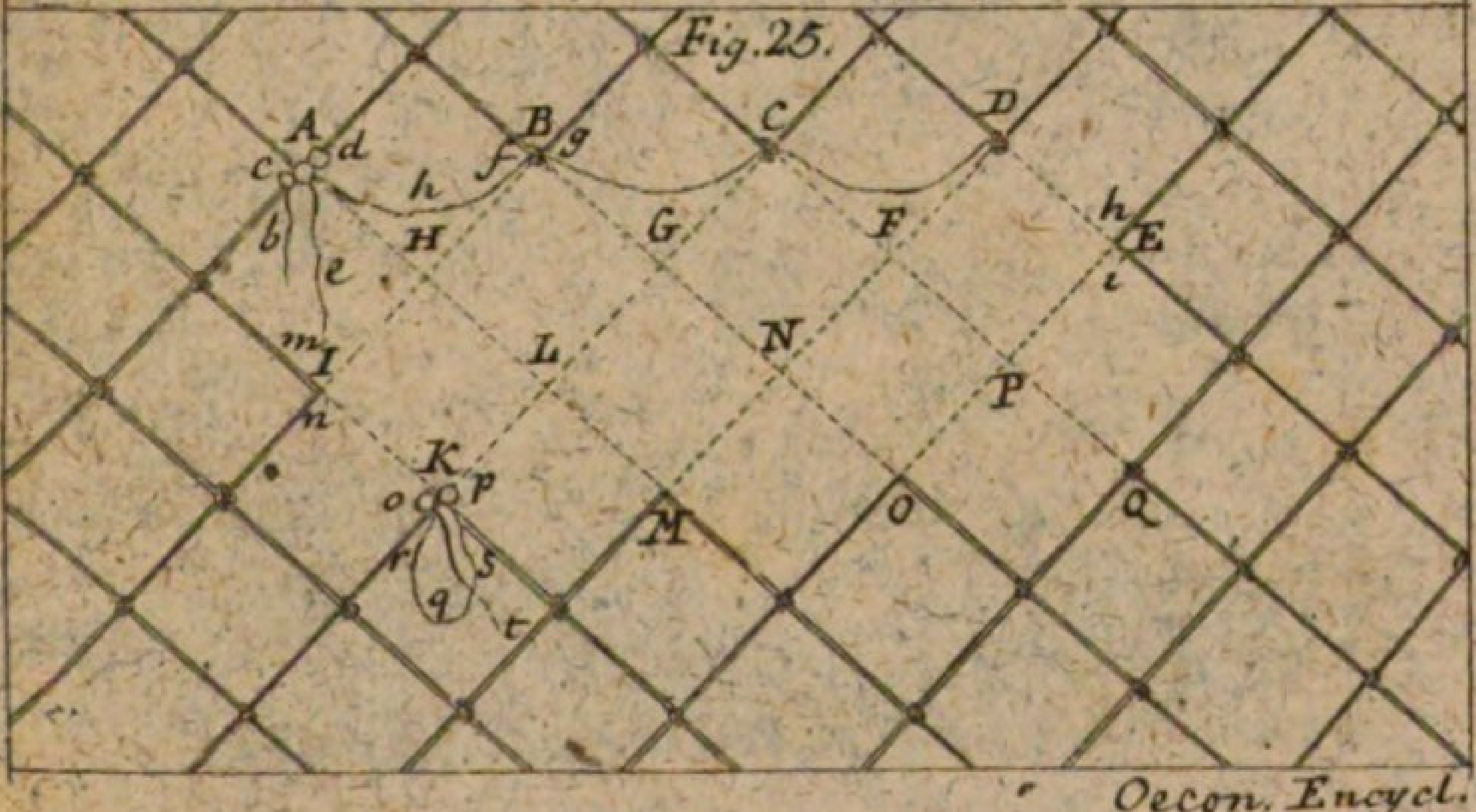


Fig. 25.

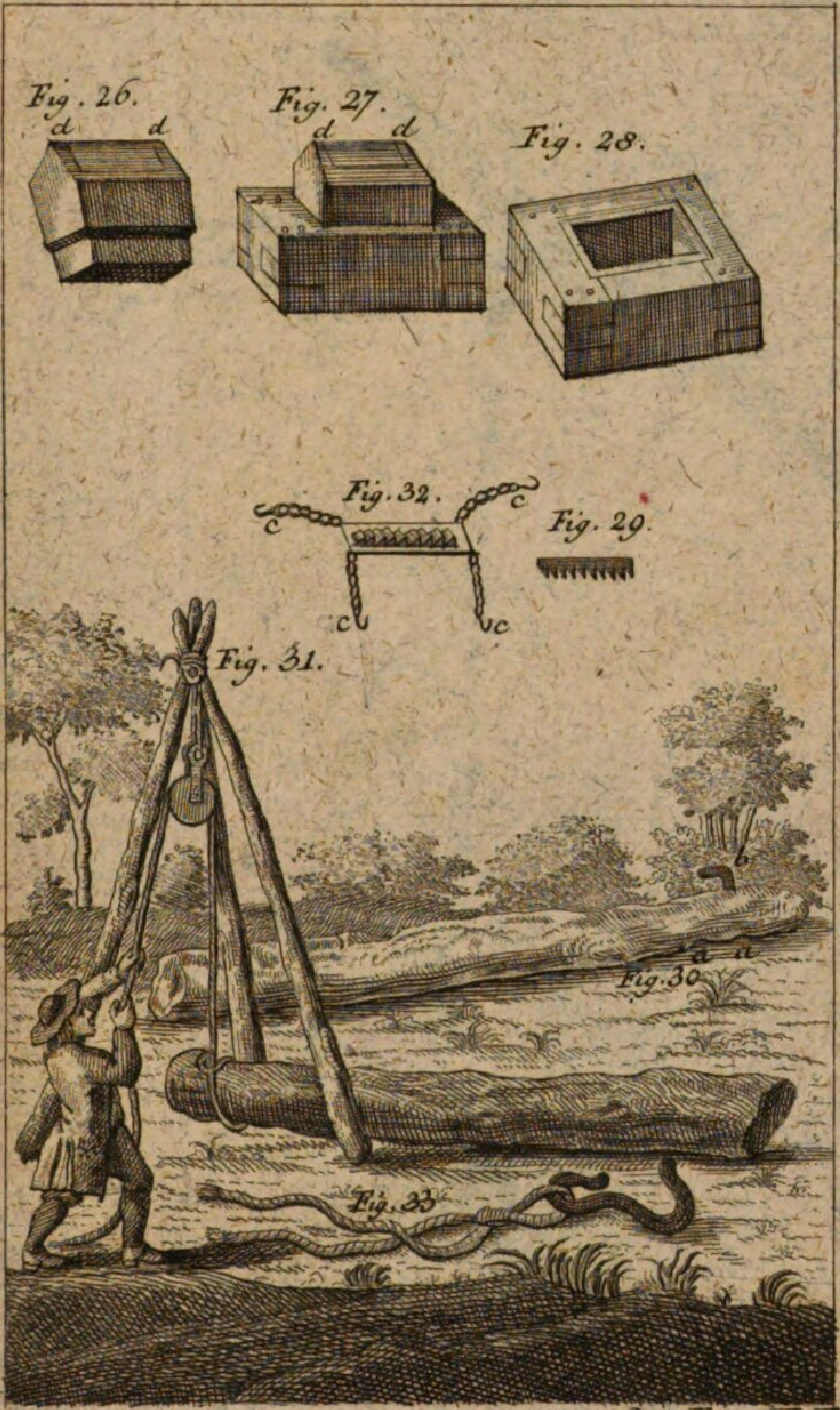


Fig. 26.
d d
Fig. 27.
d d
Fig. 28.
Fig. 32.
c c
c c
Fig. 29.
Fig. 31.
b
a a
Fig. 30
Fig. 33

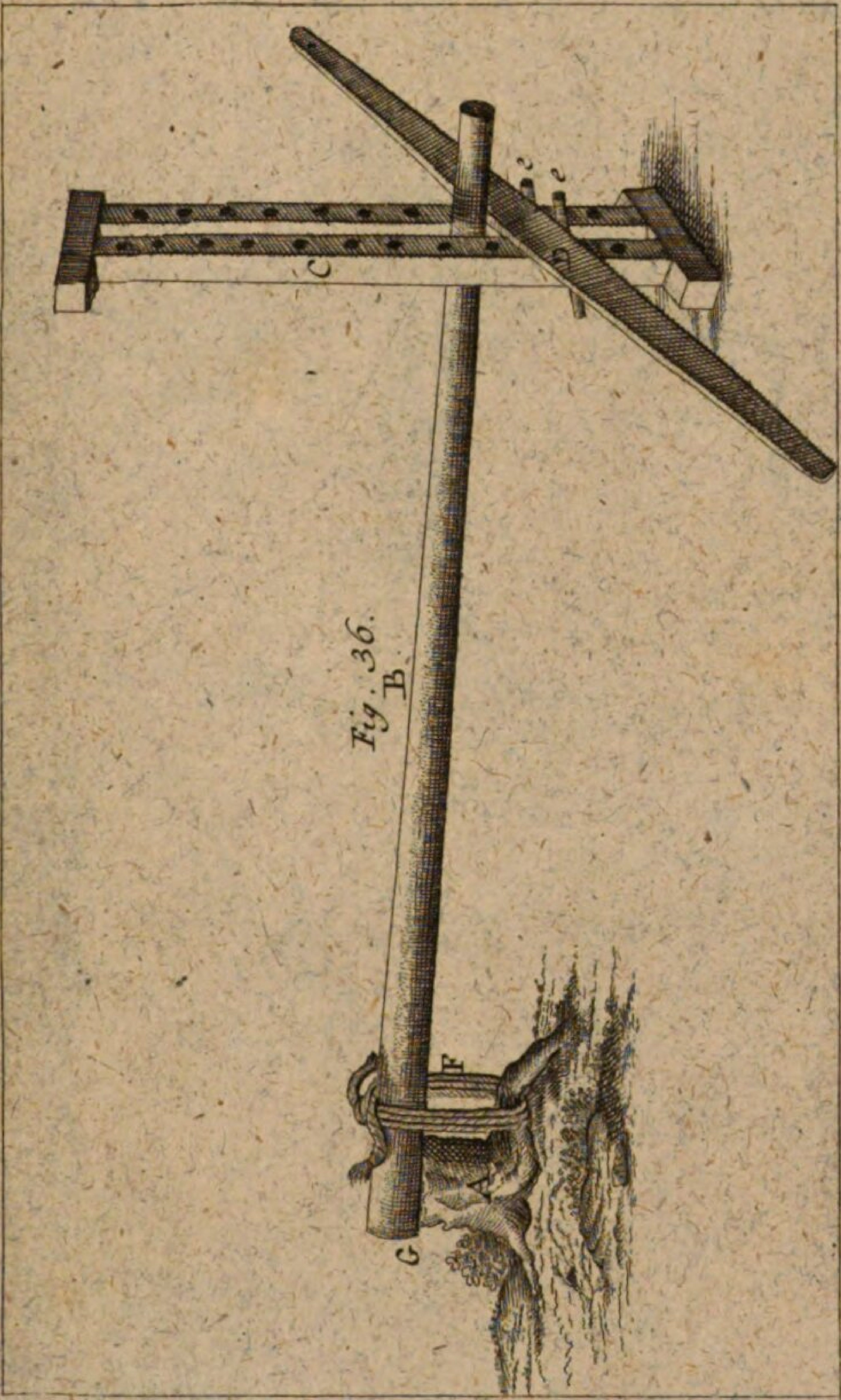


Fig. 36.
B
C
D
e
e
F
A
G

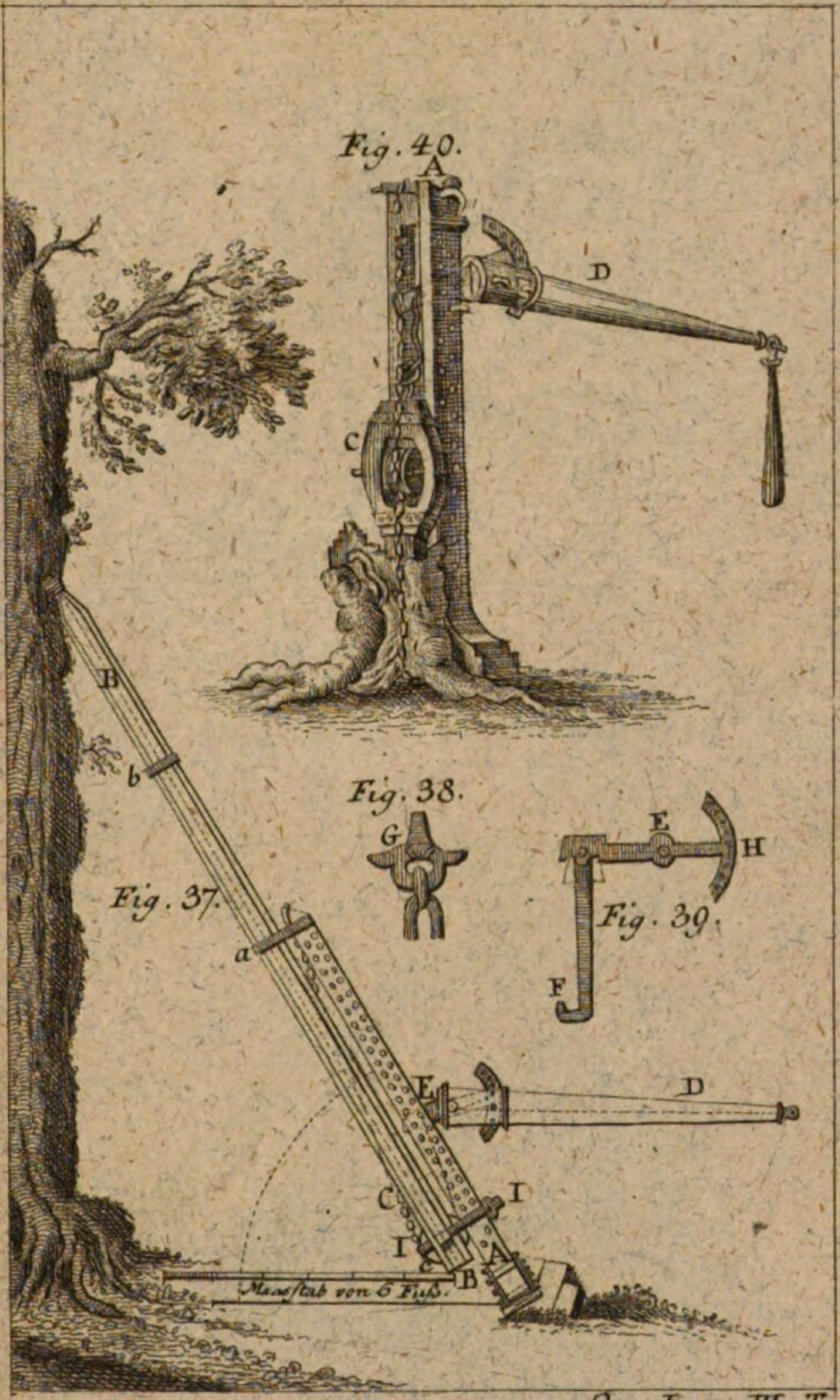


Fig. 40.
A
D
C
Fig. 38.
G
E
H
Fig. 39.
F
Fig. 37.
B
b
a
E
D
C
I
I
A
c
B
Maaſstab von 6 Fuſs.

Fig. 43.

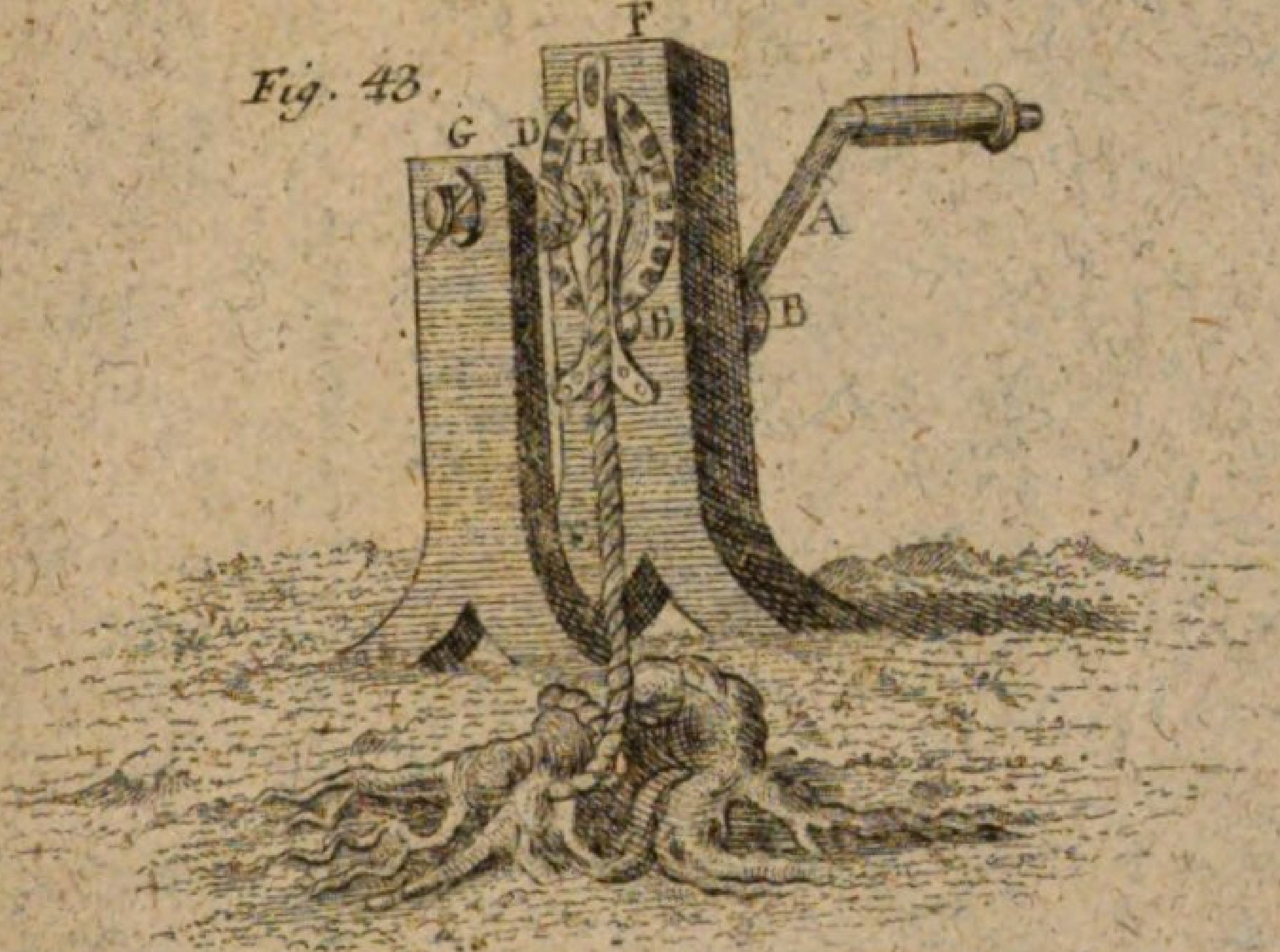


Fig. 41.

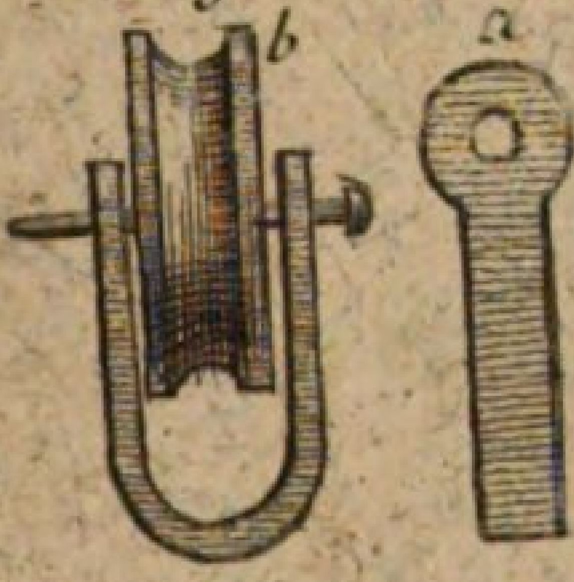


Fig. 42.

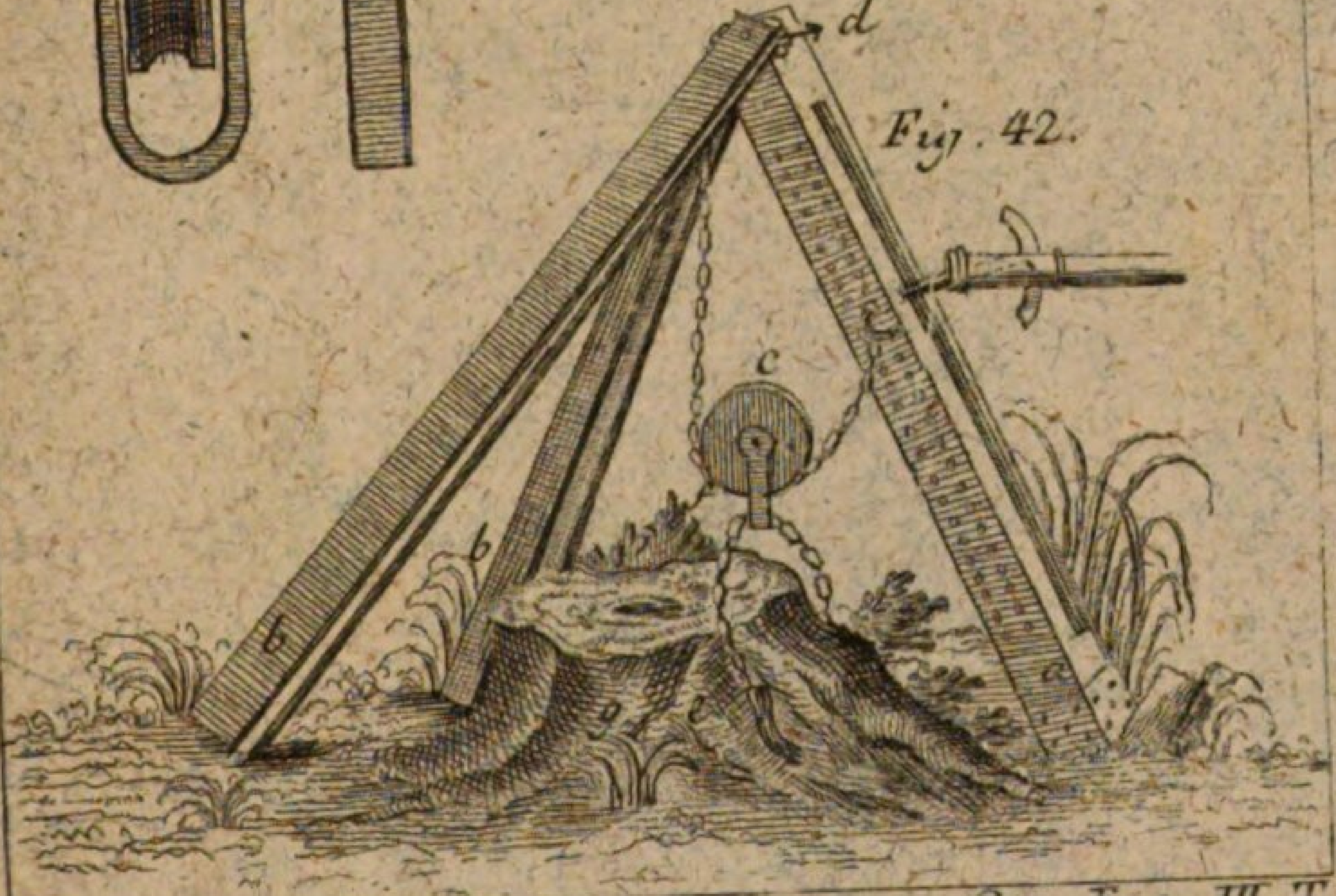
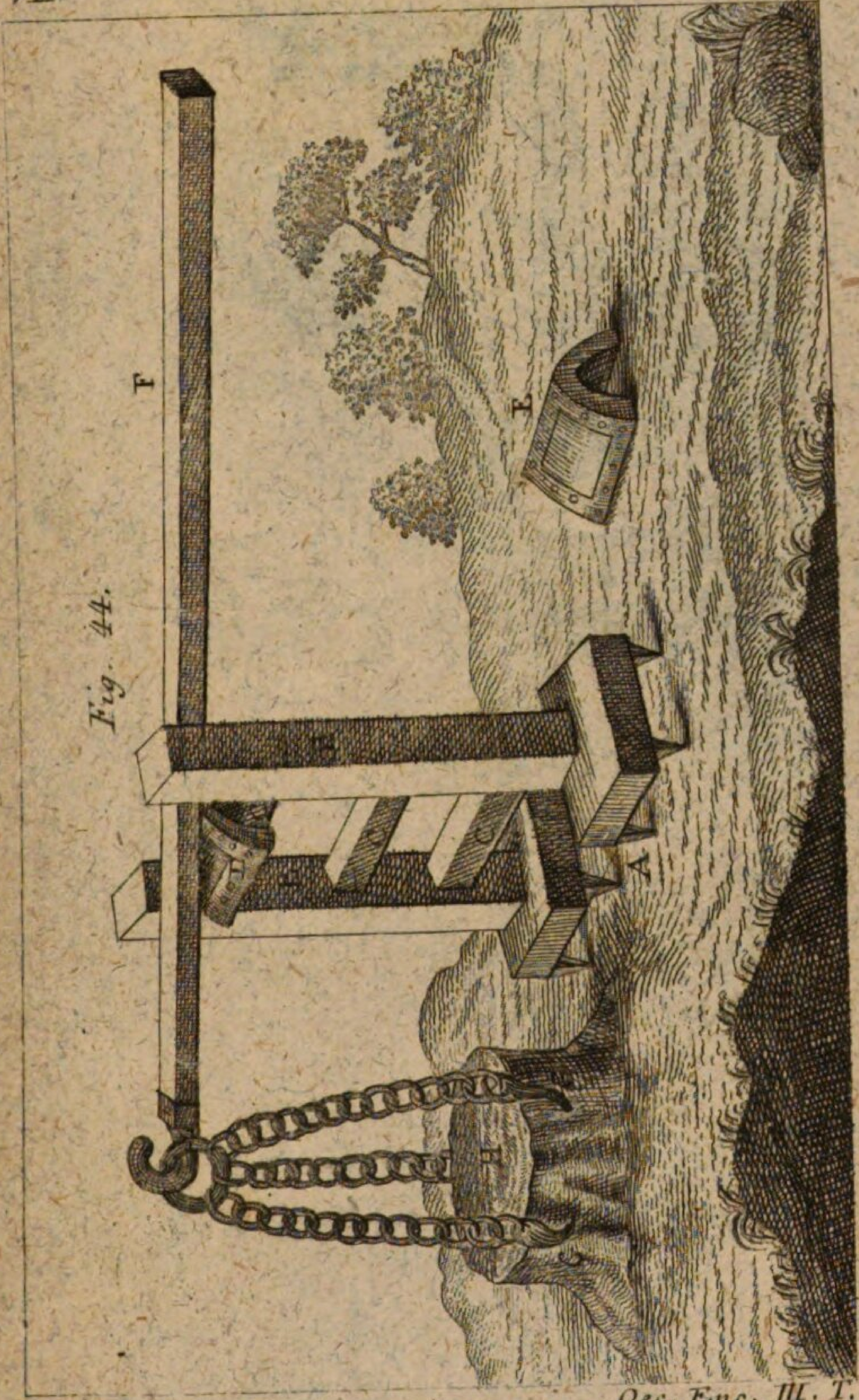
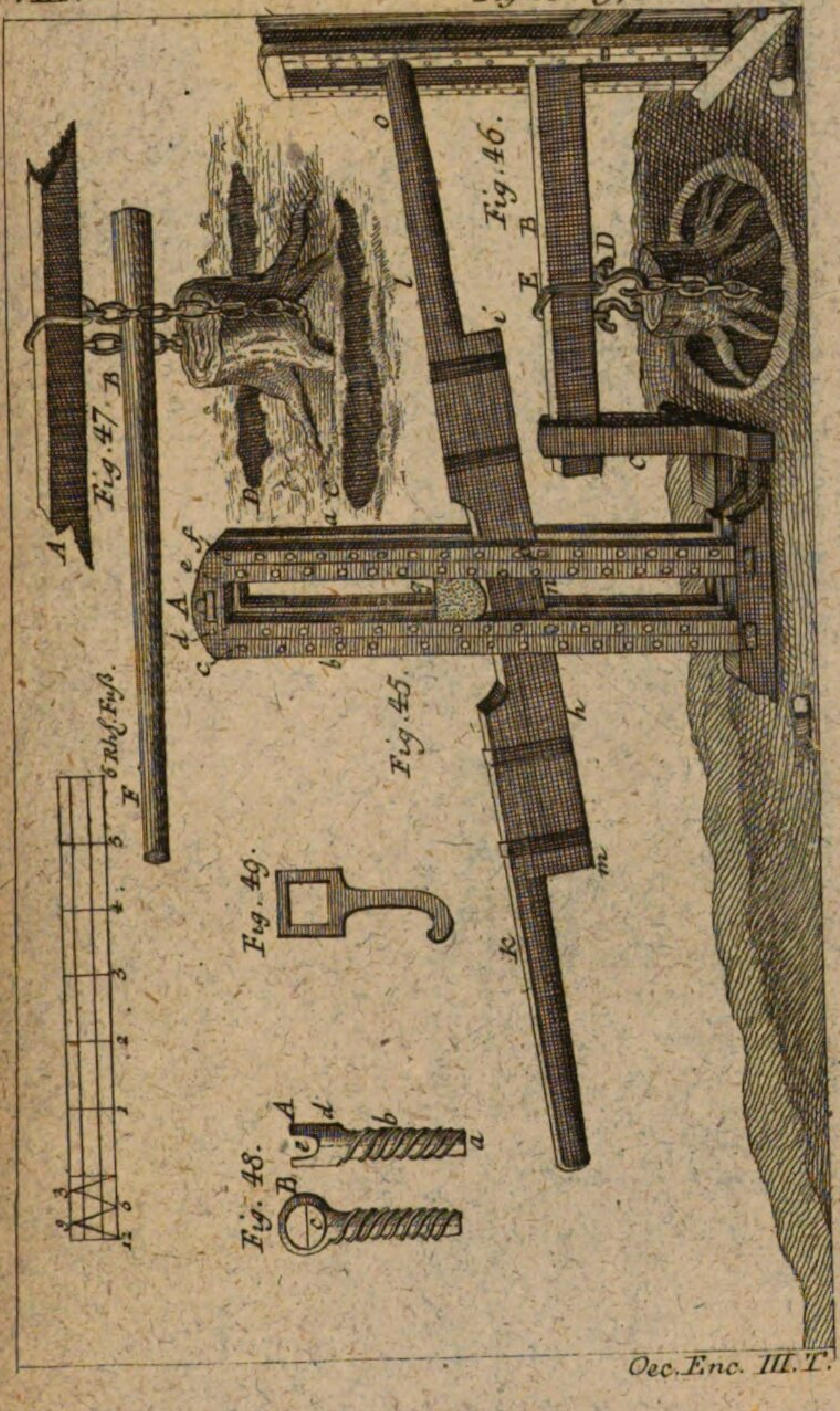


Fig. 44.



VIII.

Fig. 45. –47, zu S. 274.
Fig. 48. 49, zu S. 280.



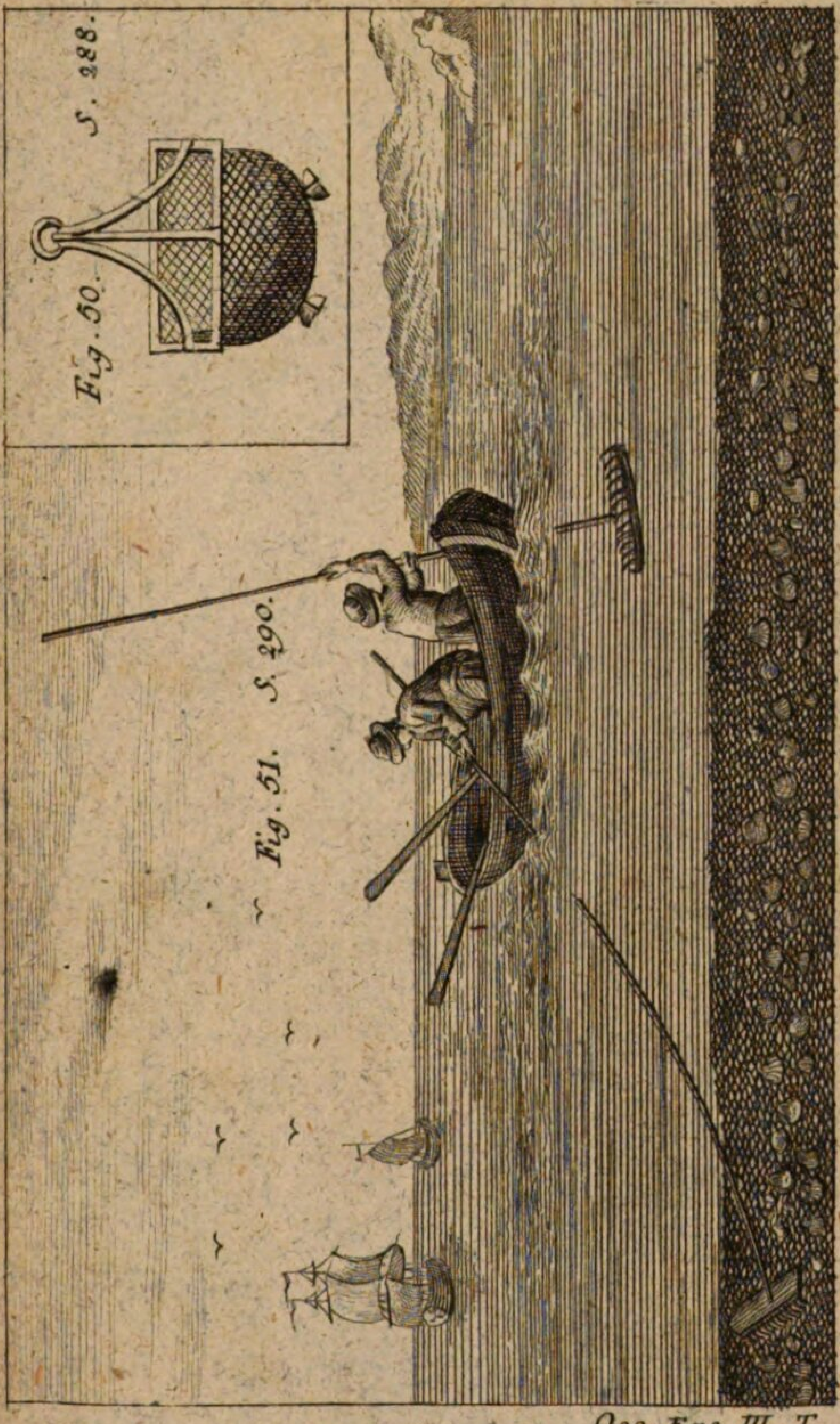


Fig. 50.
S. 288.
Fig. 51.
S. 290.

S. 352

Fig. 52.

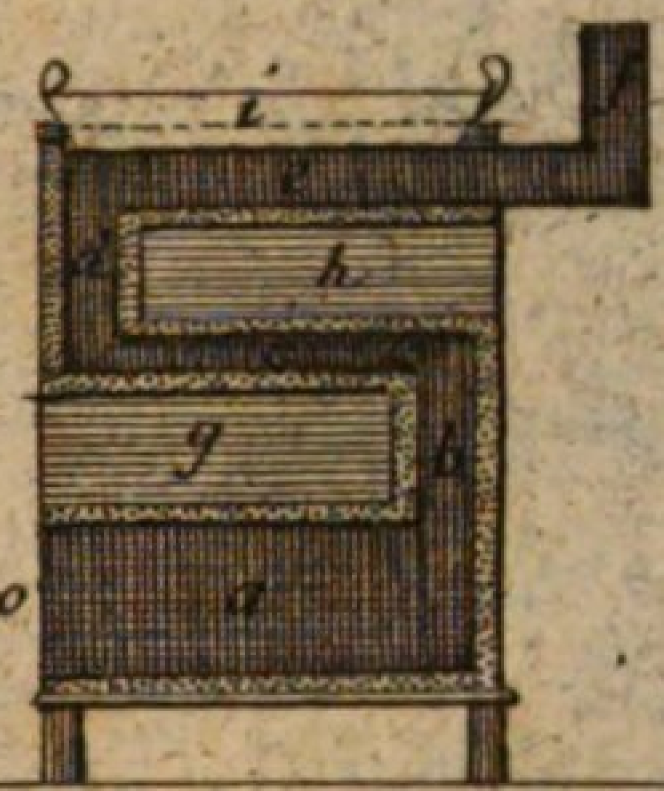


Fig. 53.

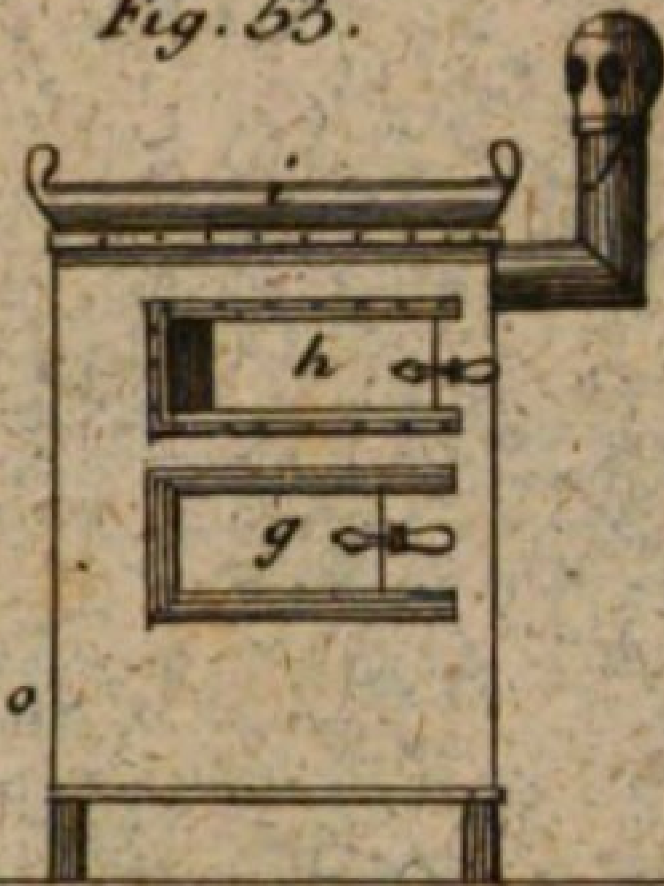


Fig. 54.

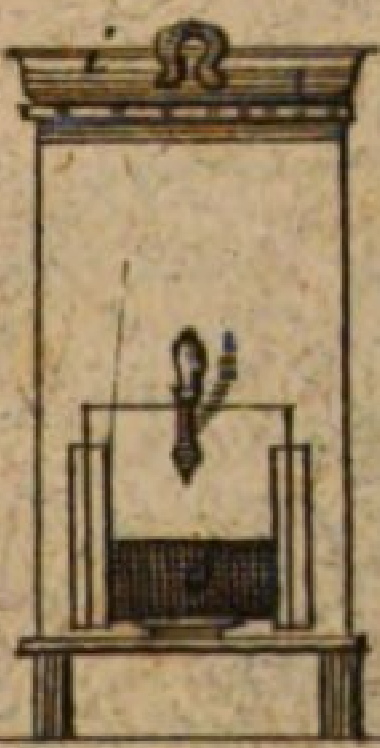


Fig. 55.

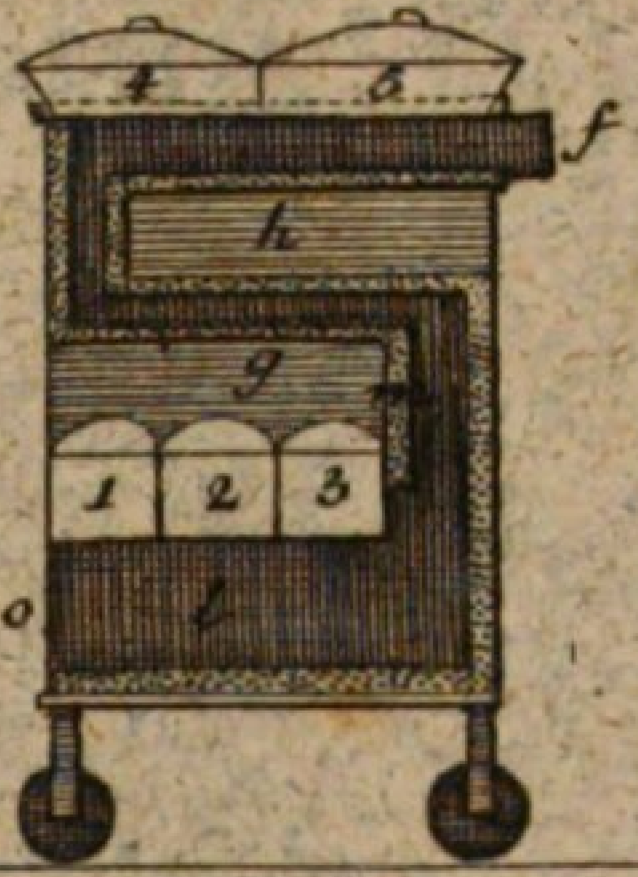


Fig. 56.

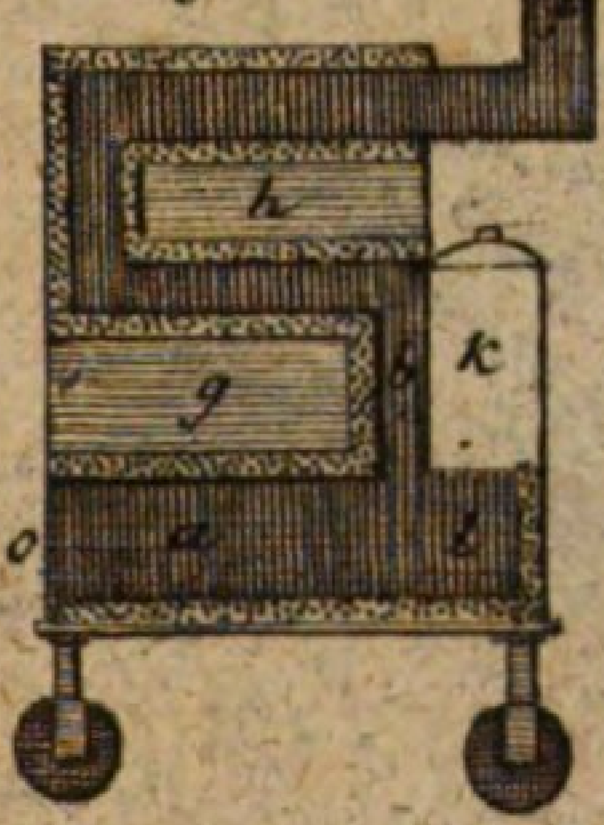
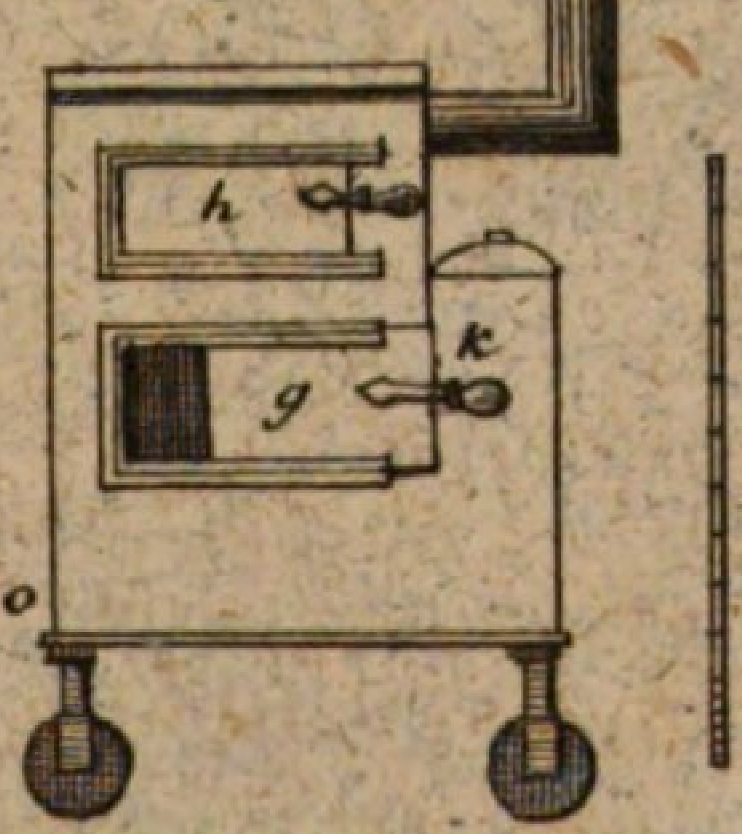


Fig. 57.



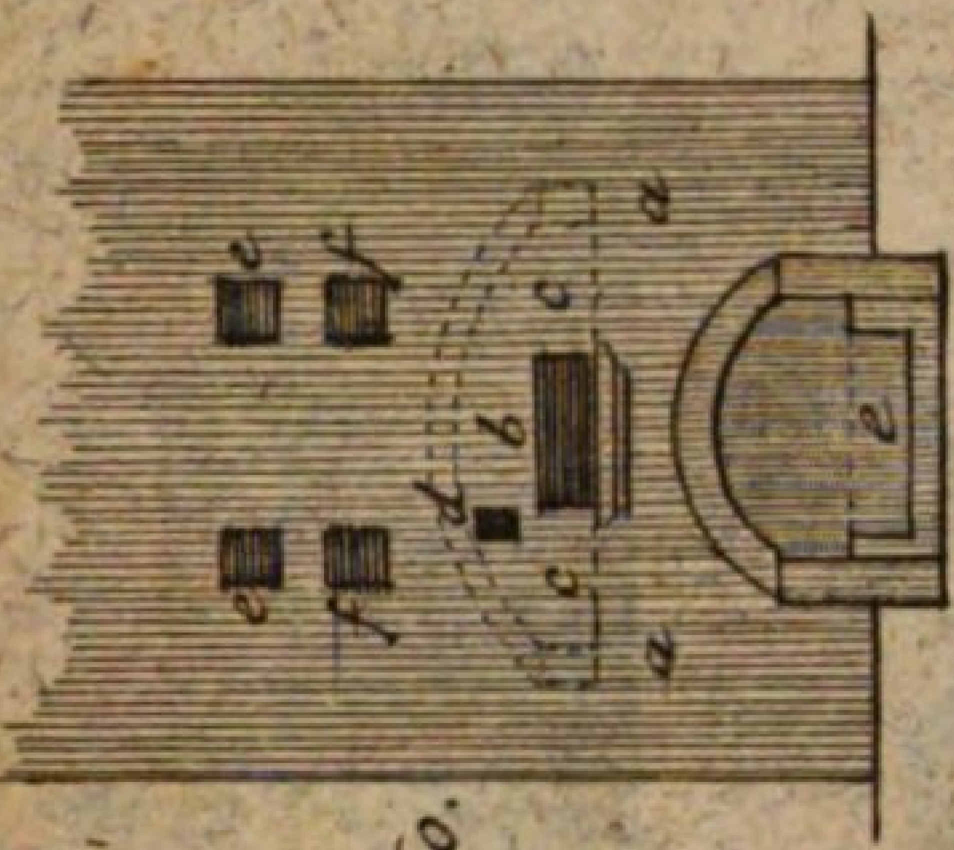


Fig. 60.

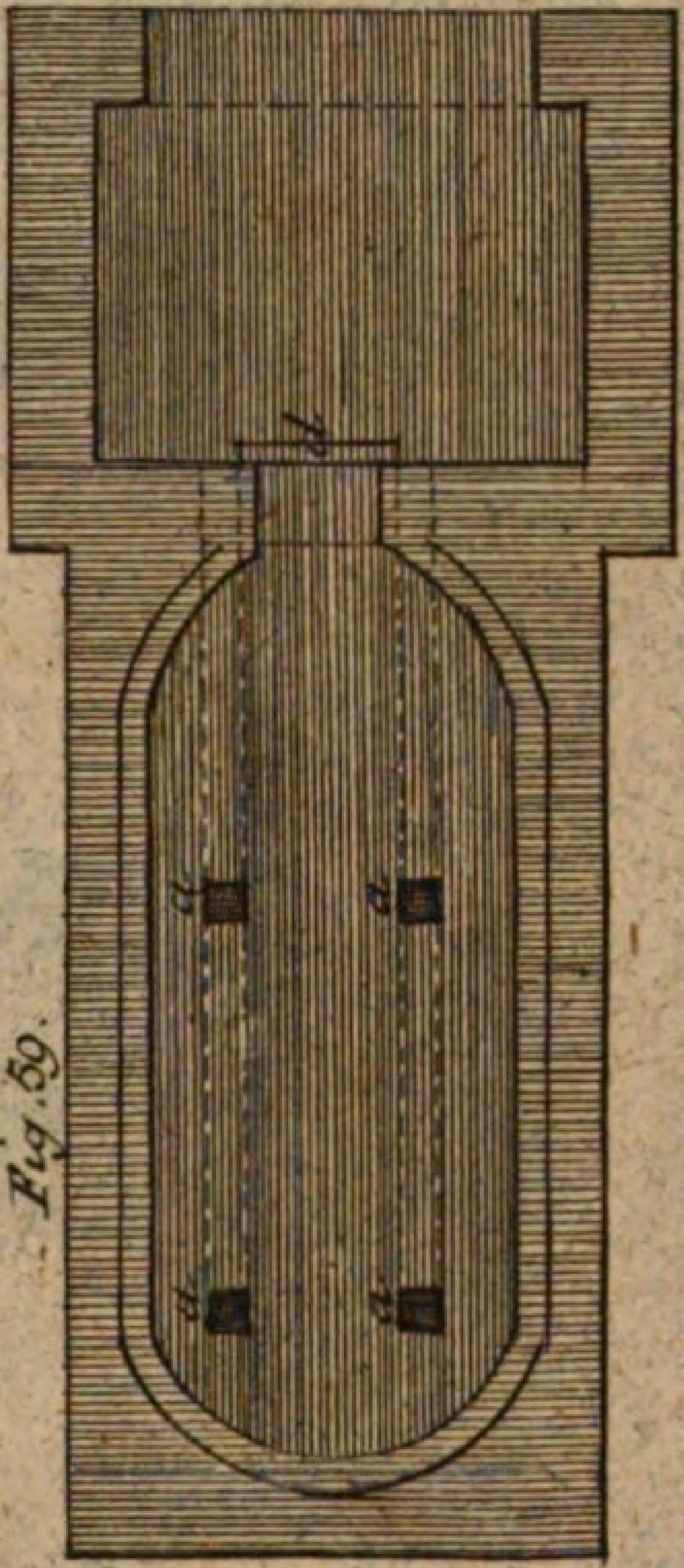


Fig. 59.

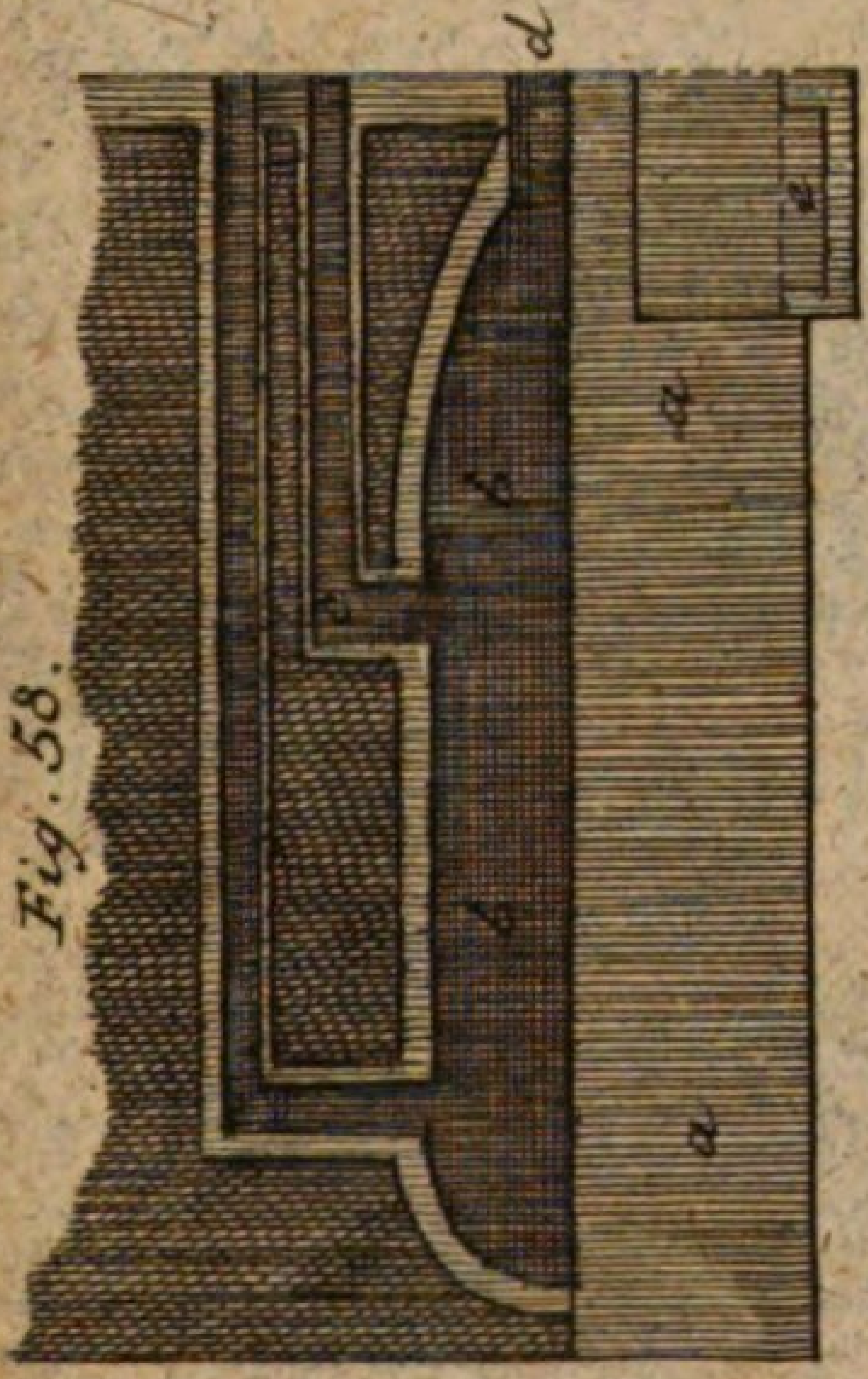
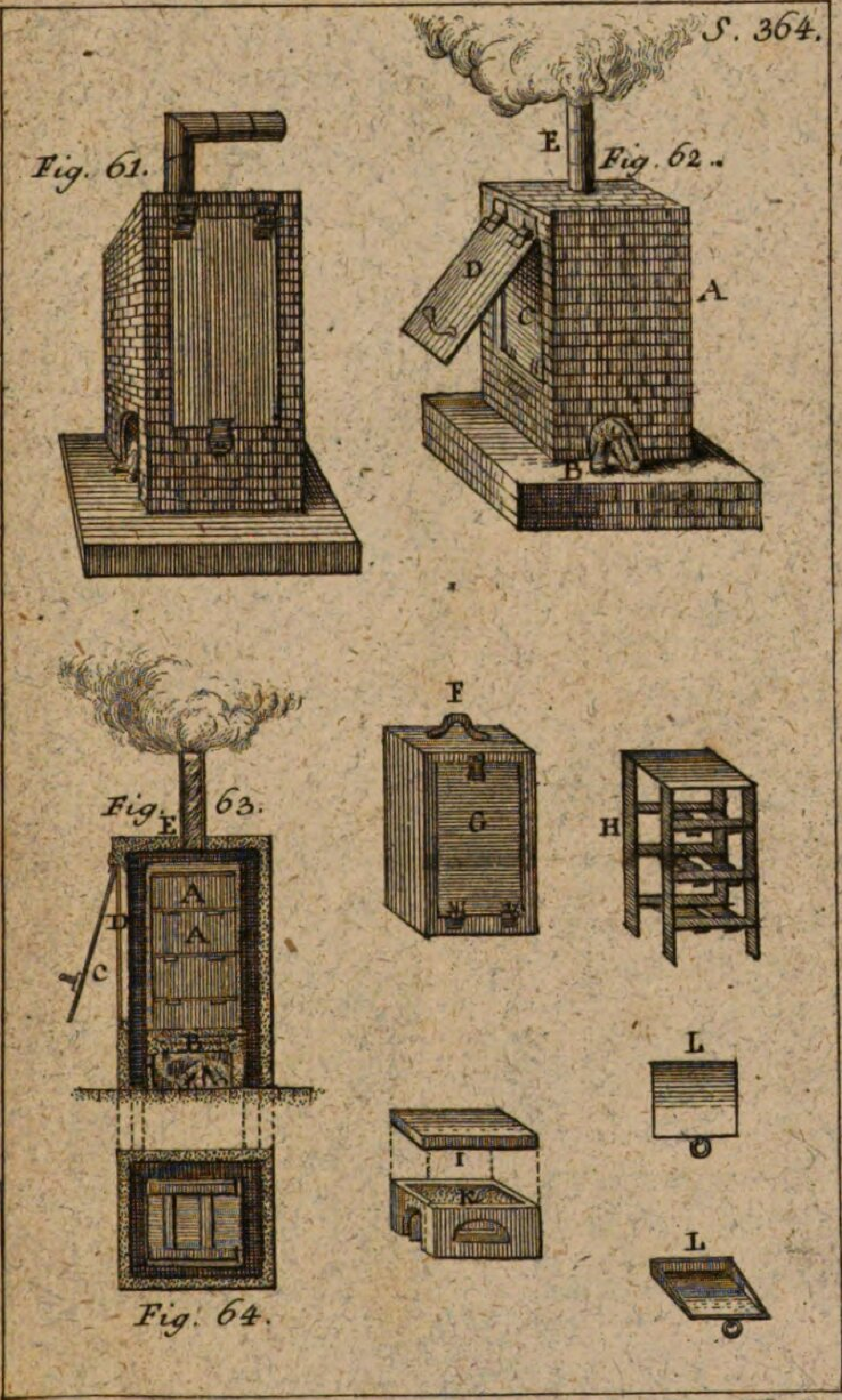


Fig. 58.


S. 364.
Fig. 61.
Fig. 62.
E
A
D
C
B
Fig. 63.
E
A
A
D
C
B
Fig. 64.
F
G
H
I
K
L
L

S. 366.

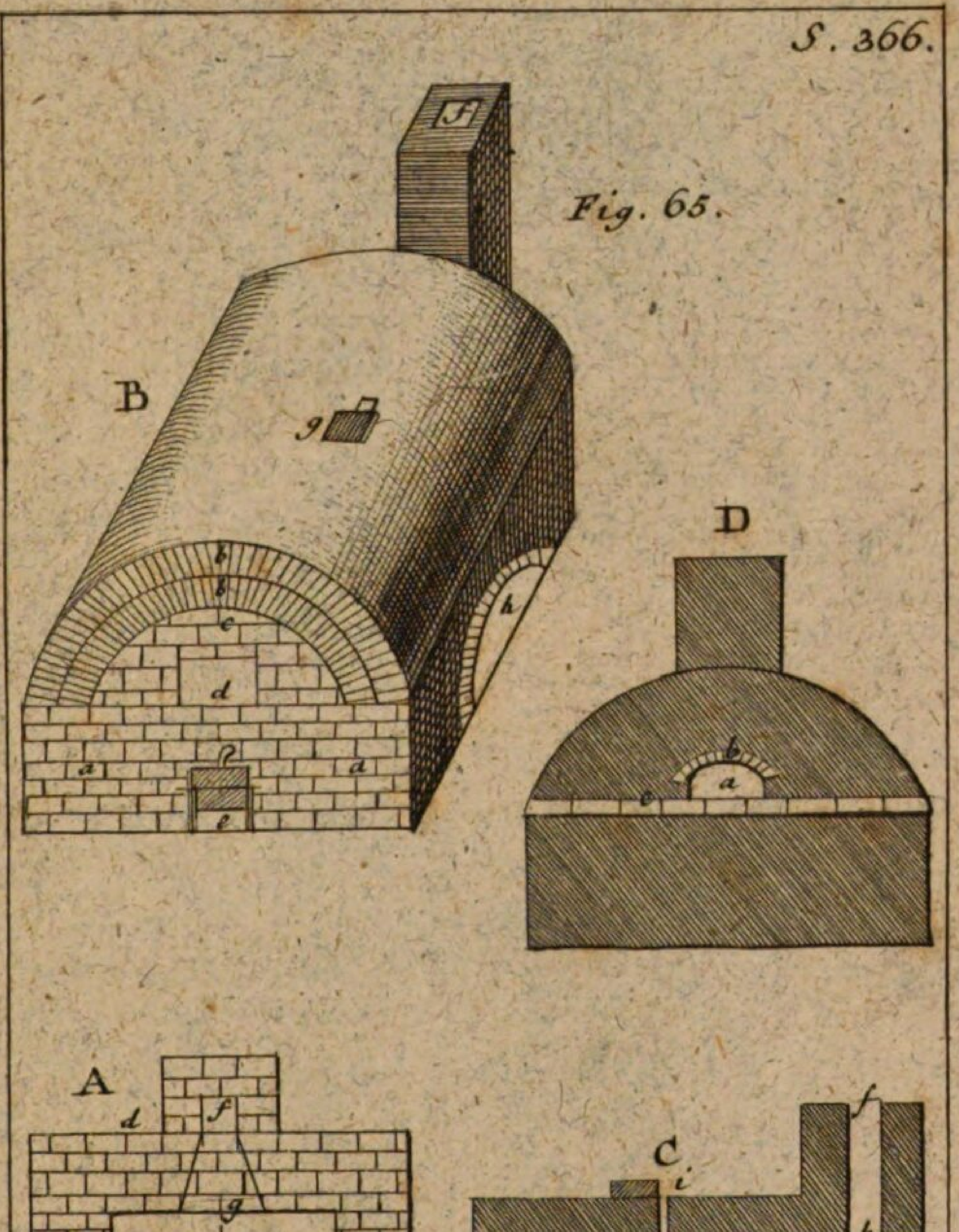
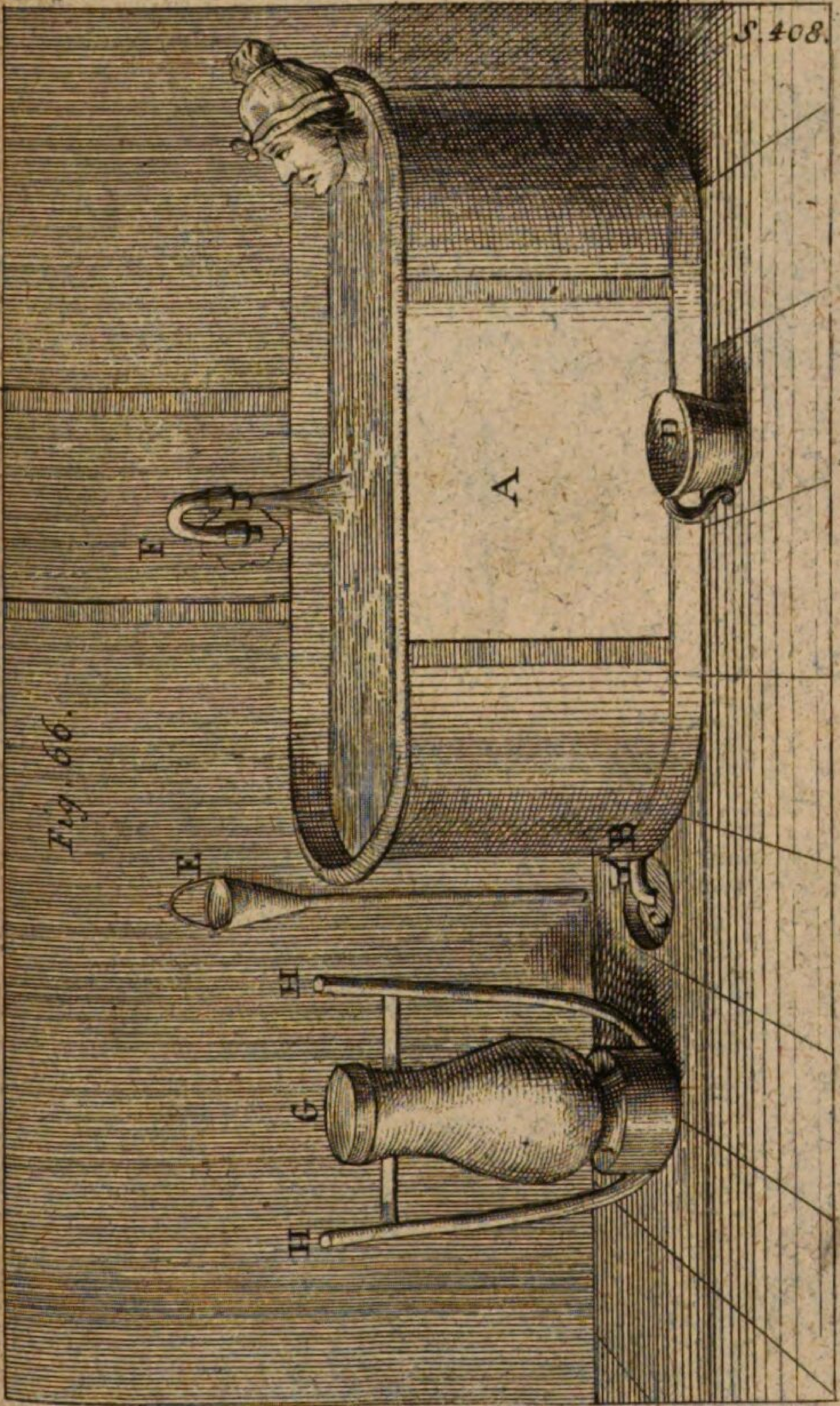

B
f
g
b
b
c
d
h
a
a
e
D
b
a
c
A
d
f
g
a a
d
d
e
e
e
c
b
d
C
i
f
h
a
f
d
b
c
g
e
k
1 2 3 4 5 6 7 8 9

Fig. 65.

S. 408.



XV.

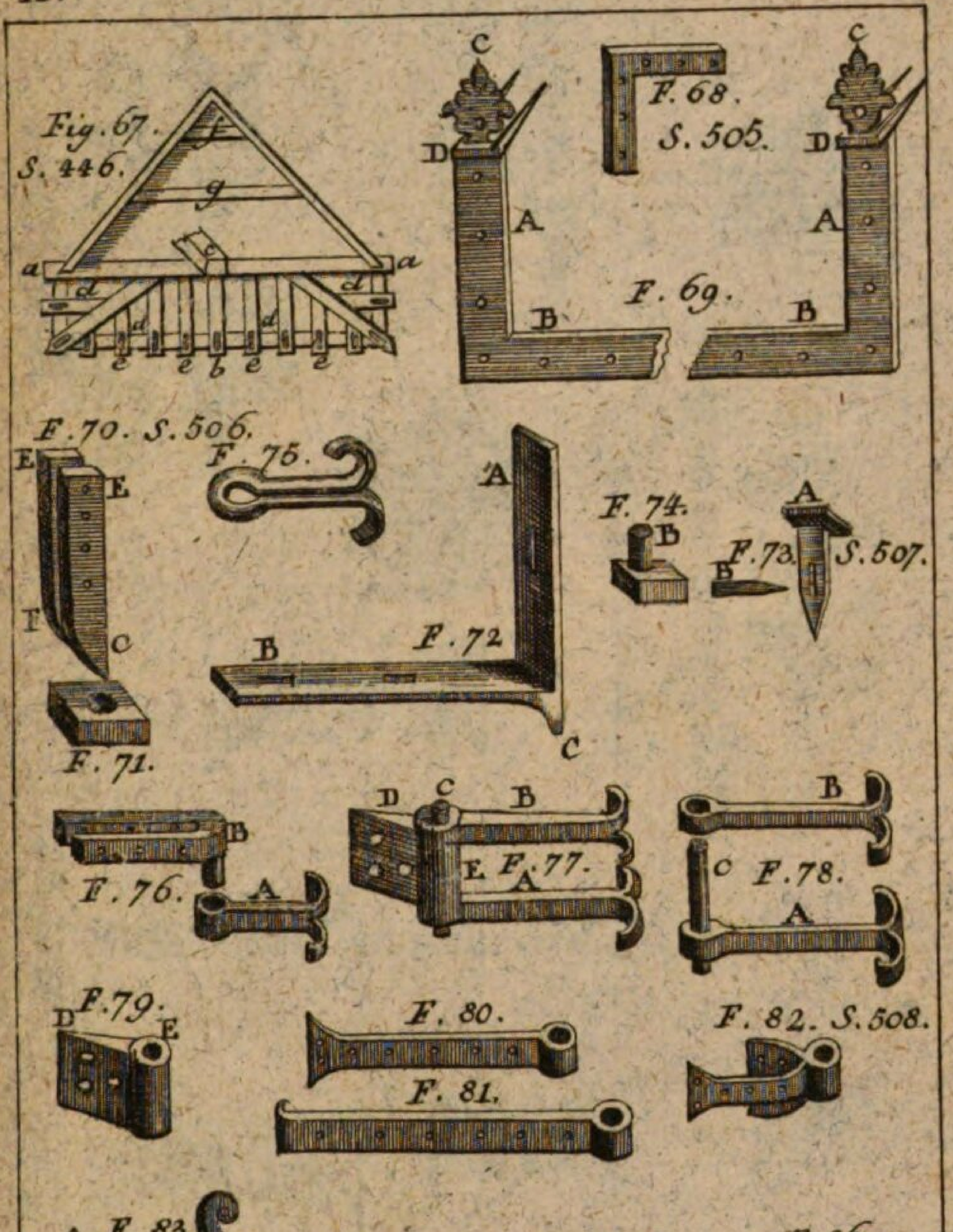
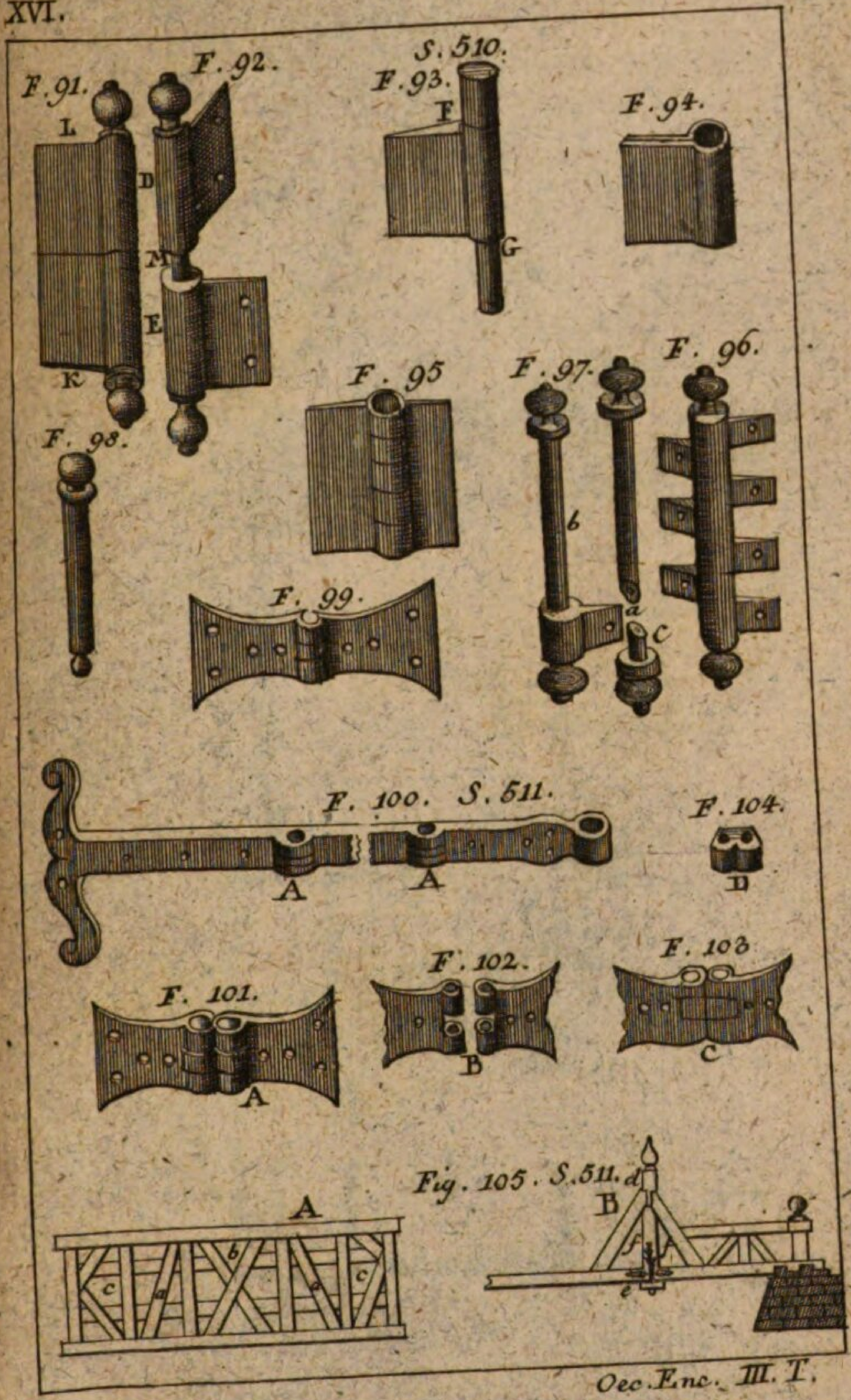


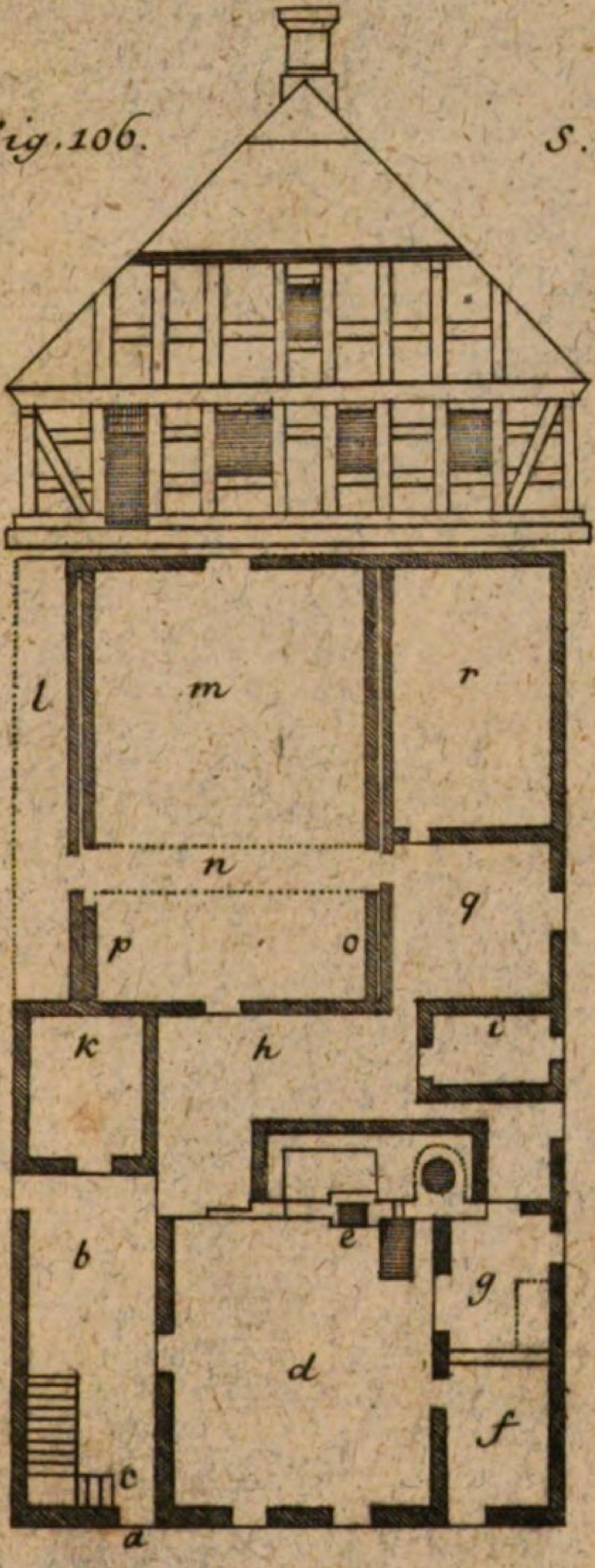
Fig. 67.
S. 446.
F. 68.
S. 505.
F. 69.
F. 70. S. 506.
F. 71.
F. 72
F. 73.
S. 507.
F. 74.
F. 75.
F. 76.
F. 77.
F. 78.
F. 79.
F. 80.
F. 81.
F. 82. S. 508.
F. 83.
F. 84.
F. 85.
F. 86.
F. 87.
F. 88.
F. 89.
S. 509.
F. 90.

XVI.


F. 91.
L
D
M
E
K
F. 92.
S. 510.
F. 93.
F
G
F. 94.
F. 95
F. 97.
b
a
c
F. 96.
F. 98.
F. 99.
F. 100. S. 511.
A
A
F. 104.
D
F. 101.
A
F. 102.
B
F. 103
C
Fig. 105. S. 511. d
A
B
b
c
a
c
e

XVII.

Fig. 106. S. 812.



Bayerische Staatsbibliothek München

17.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Krünitz, Johann Georg,

Oekonomische Encyklopädie oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- u. Landwirthschaft in alphabetischer Ordnung

Bd.: 3

Berlin 1782

Oecon. 1032-3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296592-1
VD18 9003760